ваш домашний повар

Кулинарная книга охотника

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В последнее время блюда из мяса диких животных и дичи, приготовленные как на природе, так и дома, приобретают все большую популярность. Если и вы еде магазинной предпочитаете еду, приготовленную своими руками, полезную и вкусную, то наша книга, безусловно, для вас. На ее страницах вы найдете множество полезных советов — как сохранить и заготовить впрок мясо или дичь, какие приготовить из них блюда, которые непременно придутся по вкусу и вам, и вашим близким. Желаем вам удачной охоты — и приятного аппетита!

- Составитель Сергей Павлович Кашин
  - Заготовка дичи
    -
    - Маринование и шпигование дичи
      -
      - Горячий маринад
      - Маринад душистый
      - Маринованная зайчатина
      - Маринад по-французски
      - Маринованная сохатина
      - Маринованная оленина
      - Маринованная дикая утка
      - Маринованная индейка
      - Маринованные рябчики
      - Маринованные бекасы
      - Консервированная вареная дикая утка
    - Соление дичи
      -
      - Засолка пернатой дичи
      - Солонина из мяса крупных диких животных
      - Солонина из кабанины, приготовленная в рассоле
      - Солонина из сохатины
      - Солонина из медвежатины
      - Солонина из оленины
      - Солонина из зайчатины
      - Соленые дикие утки
      - Соленые крылышки индейки
      - Соленые перепела
      - Солонина из фазаньих окороков

- Солонина из бекасов или рябчиков
- Солонина из зайчатины, приготовленная в рассоле
- Солонина из перепелов, приготовленная в рассоле
- Солонина из сохатины, приготовленная в рассоле

- Сушка, или вяление, дичи
  -
  - Казылык из сохатины
  - Вяленая сохатина
  - Сохатина, вяленная с лимонным соком
  - Суджук из медвежатины
  - Медвежатина, вяленная с корицей
  - Вяленая оленина
  - Оленина, вяленная с хреном и специями
  - Оленина, вяленная с пряностями
  - Оленина, вяленная с вином
  - Кабанина, вяленная со специями
  - Казылык из кабанины
  - Вяленая зайчатина
  - Ароматная вяленая зайчатина
  - Вяленый фазан
  - Утка, вяленная с имбирем
  - Утка, вяленная с хреном и специями
  - Утка, вяленная с о смородиновым соком
  - Утка, вяленная с кориандром
  - Маринованная вяленая утка
  - Утка, вяленная с барбарисом
  - Утка, вяленная с чесноком
  - Утка, вяленная с мятой и лимонным соком
  - Бекасы, вяленные со специями
  - Перепела, вяленные со специями
  - Вяленая индейка
  - Индейка, вяленная с соком лайма
  - Индейка, вяленная в духовке
  - Индейка, вяленная с яблочным уксусом
  - Индейка, вяленная с душицей
  - Индейка, вяленная с пажитником
  - Рябчики, вяленные с пряностями
  - Пряная вяленая индейка
- Копчение дичи
  -
  - Копченая сохатина

- Копченая кабанина
- Копченая медвежатина
- Копченая оленина
- Копченая зайчатина
- Копченые утки
- Копченые рябчики
- Копченая индейка
- Копченые перепела
- Копченые дикие голуби

- Способ приготовления дичи на костре
  -
  - Способ приготовления дичи на вертеле
  - Способ приготовления дичи в глине
  - Способ приготовления дичи в золе и горячей земле
  - Рецепты блюд, приготовленных на вертеле, в углях и глине
    - Медвежатина, жаренная на вертеле целым куском
    - Сохатина, жаренная на вертеле
    - Сохатина, приготовленная по-крестьянски
    - Фаршированная медвежатина на вертеле
    - Медвежатина, жаренная на вертеле
    - Шашлык из молодого кабанчика
    - Кабанина, жаренная на вертеле
    - Шашлык из кабанины, замоченной с помидорами
    - Шашлык из молодого кабанчика с овощами
    - Шашлык из шпигованного мяса косули
    - Шашлык из косули
    - Шашлык из косули с баклажанами
    - Шашлык из сайгака с оливковым маслом и мускатным орехом
    - Мясо косули, жаренное над костром
    - Шашлык из печени сайгака по-охотничьи
    - Шашлык из мяса сайгака, замоченного в водке
    - Сайгак, жаренный на вертеле
    - Сайгак, жаренный на вертеле по-восточному
    - Мясо сайгака в молоке
    - Шашлык из мяса сайгака с кислым молоком и миндалем

- Шашлык из антилопы по-африкански
- Шашлык из молодого сайгака
- Шашлык из мяса сайгака с лимонным соком
- Шашлык из мяса, печени и почек сайгака
- Заяц, жаренный на вертеле
- Заяц на вертеле, фаршированный яблоками и черносливом
- Заяц на вертеле без маринада
- Заяц на вертеле с помидорами и огурцами
- Шашлык из сердца и почек дикого животного
- Шашлык из печени лося, маринованной в лимонном соке
- Печень диких животных, запеченная над костром
- Шашлык из почек диких животных
- Шашлык из сердца дикого животного
- Утки на вертеле
- Дикие голуби на вертеле
- Куропатки на вертеле
- Нашпигованные куропатки на вертеле
- Шашлык из перепелов
- Шашлык из перепелов и куропаток
- Перепела на вертеле по-японски
- Бекасы и рябчики, жаренные на вертеле
- Перепела на вертеле, вымоченные в белом вине
- Жареные на вертеле рябчики
- Фазаньи ножки на вертеле
- Куропатка с черносливом
- Куропатка с помидорами, жаренная над костром
- Вальдшнепы по-охотничьи
- Тетерев на вертеле, маринованный в вине
- Тетерев с брусникой
- Сохатина в фольге, запеченная в углях
- Кабанина с пряностями, запеченная в фольге
- Кабанина в фольге, запеченная с овощами
- Молодой кабанчик, запеченный в углях
- Сайгак, запеченный в углях с грибами
- Молодой сайгак, запеченный в углях
- Мясо косули, запеченное в фольге

- Оленина в фольге с коньяком
- Шашлык из лани, запеченный в фольге
- Мясо лани с лесными ягодами, запеченное в фольге
- Мясо косули, запеченное в костре
- Оленина с сыром, запеченная в фольге
- Сохатина с грибами, запеченная в углях
- Молодой кабанчик со сметаной и хреном
- Кабанина с грибами, запеченная в углях
- Кролик, запеченный в углях
- Сайгак с помидорами, запеченный в углях
- Перепел, запеченный в фольге
- Дикий голубь в фольге с вином
- Рябчики под чесночным соусом, запеченные в фольге
- Вальдшнепы с ягодами, запеченные в углях

○ Готовим дома

- Блюда из кабана
  -
  - Паштет из кабанчика
  - Кабан под соусом
  - Печеночный паштет
  - Мясо кабана с овощами
  - Мясо кабана в сметане
  - Печень кабана в вине
  - Грудинка кабана с грибами
  - Кабан с можжевельником
  - Грудинка с чесночком
  - Жареный кабан
  - Азу из кабана
  - Кабан с квашеной капустой
  - Корейка тушеная
  - Жаркое из кабана
  - Кабан по-охотничьи
  - Шницель из кабана
  - Холодец из кабана
- Блюда из мяса лося
  -
  - Лось тушеный
  - Котлеты из лося
  - Бефстроганов из лося
  - Гуляш из лося
  - Жаркое домашнее из лося
  - Жареные губы лося

- Отварные губы лося
- Язык лося
- Лосиный студень
- Лосиные губы по-охотничьи
- Жареный лось

- Блюда из мяса оленя
  -
  - Азу из оленя
  - Антрекот из оленя
  - Грибные щи из оленя
  - Жареный олень
  - Оленина тушеная
  - Шницель из оленины
  - Антрекот из оленя
  - Шашлык из оленины
  - Запеченные мозги
  - Мясо оленя в томате
- Блюда из мяса косули
  -
  - Жаркое из косули
  - Легкие косули в сметане
  - Эскалоп из косули
  - Тушеная косуля
  - Жареная печень косули
  - Седло косули в тесте
  - Жареная косуля
  - Ливер косули
  - Косуля с овощами
  - Косулина радость (котлеты)
  - Гуляш из косули
  - Запеченный окорок
  - Пельмени из косули
- Блюда из утки
  -
  - Жаркое из утки
  - Тушеная утка в сметане
  - Сладкая утка
  - Утка в пикантном соусе
  - Утка с грибным соусом
  - Утка жареная
  - Утка с луком и помидорами
  - Утка с яблоками
  - Утка тушеная
  - Утка с лимоном

- Утка с грибами и коньяком
- Утка с эстрагоном
- Утка с миндалем
- Утка, тушенная с картофелем
- Капустная утка
- Грудка с цикорием
- Утка с ветчиной
- Утка с абрикосами
- Маринованная утка
- Апельсиновая утка
- Утка с лапшой
- Жареная утка с инжиром
- Луковая утка
- Утка с рисом
- Утка с каперсами
- Утка с репой
- Манговый рай
- Утка с базиликом
- Утка с маслинами
- Жареная утка с чабером
- Утка с черносливом
- Утка из Англии
- Утка с крупой
- Утка со сливой
- Утка в пиве
- Рулетики из утки с омлетом

- Блюда из куропатки
  -
  - Фруктовая куропатка
  - Тушеная куропатка
  - Белая куропатка в сметане
  - Куропатка под шубкой из чечевицы
  - Пицца с печенью куропатки
  - Китайская куропатка
  - Куропатка с чесноком
  - Жареная куропатка
  - Жаркое из куропатки и картофеля
  - Вкусный салатик
  - Куропатка с апельсинами
  - Куропатка с изюминкой
  - Куропатка под морковным соусом
  - Шотландская куропатка
  - Куропатка с грибами
  - Куропатка с фаршем

- Куропатка в пергаменте
- Куропатка с изюмом
- Куропатка в апельсинах
- Куропатка по-деревенски
- Птички на вертеле
- Куропатка с савойской капустой
- Виноградные куропатки

- Блюда из рябчиков
  -
  - Биточки из рябчика
  - Филе рябчика со свежими грибами
  - Котлеты из рябчика с овощами
  - Рябчик жареный
  - Рябчик жареный с фруктами
  - Рябчик с гренками
  - Рябчики с сосисками
  - Рябчик по-охотничьи
  - Жареные грудки рябчика под соусом
  - Рябчик в сметане
- Блюда из фазана
  -
  - Тушеный фазан
  - Фазан фаршированный
  - Фазан жареный пикантный
  - Фазан, жаренный с шампиньонами
  - Фазан по-гречески
  - Фазан на вертеле
  - Шницель из фазана
  - Фазан, жаренный с яблоками
- Блюда из гуся
  -
  - Гусь в белом вине
  - Гусь с яблоками и маслинами
  - Гусь по-охотничьи
  - Гусиные ножки с салатом из капусты
  - Гусь с редькой и имбирем
  - Гусь с осенним салатом
  - Капустный гусь
  - Гусиные печенки
  - Жареный гусь по-пфальцски
  - Печень в томате
  - Гусь с капустой, ветчиной, трюфелями
  - Мандариновый гусь
  - Копченый гусь с картофелем

- Гусь с маринованным лучком
- Копченый гусь в тесте
- Печеночные сосиски
- Жареный гусь с капустой
- Консервы из гуся

- Блюда из зайца
  -
  - Заяц, жаренный в сметане
  - Заяц по-деревенски
  - Заяц с черносливом
  - Заяц в томате
  - Заяц, жаренный со смородиной
  - Заяц, тушенный в сметане
  - Заяц с горчичным соусом
  - Заяц, тушенный в горшочке
  - Заяц по-охотничьи
  - Заяц, жаренный с овощами
  - Заяц с грибами и сметаной
  - Жареное седло зайца
  - Зайчик овощной
  - Заяц с чесночным соусом
  - Заяц со сливочно-шалфейным соусом
  - Рагу из зайца
  - Заяц с сыром
  - Заяц с картофелем
  - Гуляш из зайца и потрохов
  - Жаркое из зайца
  - Заяц с грибами
  - Паштет из зайца с зеленью
  - Паштет из заячьих потрохов и грудки
  - Суп-пюре из зайца
  - Заяц по-французски
  - Потроха в томате

Составитель Сергей Павлович Кашин
Кулинарная книга охотника

Заготовка дичи

Охотник должен уметь не только добывать дичь, но и заготавливать ее впрок, особенно если планируется многодневная охота. Очень важно умело обработать дичь, чтобы потом она не утратила своих вкусовых качеств. Чем свежее мясо диких животных, тем лучше будет результат его переработки и тем вкуснее получатся блюда. Поэтому перерабатывать дичь необходимо сразу после охоты и заготавливать наиболее удобным способом.

Зимой с дичи можно снять шкуру и затем заморозить, а в теплое время, когда заморозить трофеи затруднительно, если, конечно, не использовать походную морозильную камеру, лучше всего переработать их как можно быстрее.

Мариновать и солить дичь, как уже говорилось, необходимо сразу, чтобы продукт не испортился, а также потому, что мясо дичи довольно сухое, поэтому без предварительной обработки оно будет жестким, с неприятным характерным запахом.

После соления мясо диких животных можно использовать по-разному: употреблять в пищу просто в соленом виде, вялить, коптить, отваривать, жарить и добавлять в различные другие блюда. Все будет зависеть от вида мяса и личных вкусовых пристрастий.

Кто-то любит и высоко ценит блюда из дичи, приготовленные непосредственно на месте охоты. Другие отдают предпочтение цивилизованной охотничьей кухне, т. е. тем деликатесам из дичи, которые готовятся в ресторанах или дома по старинным или современным рецептам. В любом случае результат будет зависеть от знания и умения правильно обрабатывать и готовить дичь. В Европе с давних времен было принято жарить мясо дичи на открытом огне, либо в сковородах над жаровнями, либо на вертелах. В Швеции, например, популярна охота на оленей, лосей и уток, поэтому шведская кухня богата рецептами блюд именно из этой дичи. В умелых руках профессионала дикая утка, которая имеет весьма специфический запах, превращается в настоящий деликатес.

В Древней Руси диких уток не ели, предпочитая им гусей, лебедей и куликов. Зайцев крестьяне еще в XVIII веке отстреливали исключительно на шкурки, даже сегодня среди охотников сохранилось несколько пренебрежительное отношение к мясу этих животных. Однако европейская кухня предлагает рецепты очень вкусных блюд из мяса утки и зайца.

Считается, что рыбоядные утки крохаль, а также турпан и

отчасти чернеть очень пахнут рыбой, поэтому их необходимо заготавливать и перерабатывать сразу после ощипывания. Но эти северные птицы в средней полосе встречаются не так часто. Зато там распространены такие представители благородных уток, как кряква, шилохвость, серая, широконоска и особенно чирки. Они менее пахучие и более жирные, особенно интересным в гастрономическом отношении считается чирок.

Во время заготовки дичи используются самые разнообразные специи — это и лавровый лист, и красный и черный перец, который желательно перемалывать непосредственно перед употреблением, и тмин, и гвоздика, и душистый перец, и чеснок, и хрен с имбирем и другие.

Многие специалисты активно рекомендуют использовать лесные ягоды в маринадах или рассолах, а также для приготовления соусов к блюдам из дичи.

Особенно ценятся ягоды можжевельника, поскольку они обладают замечательным свойством предохранять продукты от порчи, действуя как натуральный консервант.

После отстрела дичи необходимо спустить у нее кровь, птицу ощипать, с тушки снять шкуру, крупное животное разделать на части, а затем можно приступить к дальнейшей обработке. Вкус блюда из дичи, приготовленного прямо на месте после охоты, во многом зависит от добросовестности повара. Конечно, после долгой охоты накопится усталость и одолеет голод, но трофеи ждать не будут, и если сразу не постараться и не преодолеть свою усталость, то спустя некоторое время оставленное на потом мясо испортится.

Солить и мариновать дичь нужно сразу после охоты — это, пожалуй, одно из главных правил охотника. Тем более что потом, когда правильно заготовленная дичь попадет на кухню, из нее можно будет приготовить необычайно вкусный деликатес и тем самым удивить близких и гостей.

Маринование и шпигование дичи

Мясо дичи отличается высокой плотностью, поэтому его необходимо предварительно мариновать или засаливать, чтобы немного размягчить и в то же время повысить его вкусовые качества.

В качестве основы для маринада, как правило, используют обычный или виноградный уксус.

Соотношение уксуса и воды должно быть 1:3, если используется 3 %-ный столовый уксус. В уксусный раствор затем нужно добавить сахар и соль, для аромата — нарезанную морковь, корни петрушки, репчатый лук, чеснок и различные специи по вкусу. Вместо уксуса или вместе с ним для маринования дичи можно использовать сухое вино, огуречный рассол, сок квашеной капусты, молочную сыворотку и проч.

Тщательно перемешанным маринадом заливают уже подготовленное мясо так, чтобы оно полностью было покрыто им. Для маринования лучше пользоваться эмалированной или стеклянной посудой, нельзя использовать алюминиевую и медную тару. Кроме того, нужно обратить внимание на то, чтобы эмаль была целой, без сколов и потертостей, иначе маринованный продукт будет испорчен, ведь между маринадом и оголившимся металлом обязательно произойдет реакция.

Сроки маринования мяса зависят от вида и возраста дичи. Пернатую дичь следует мариновать примерно 1 сутки, мясо зайца — 2 суток, мясо диких копытных животных — 4–5 суток. Чем старее дичь, тем более насыщенным должен быть маринад. Для мяса старых копытных животных используется самый крепкий маринад, а время маринования существенно увеличивается. Подобные рекомендации относятся и к мясу дичи, предварительно замороженному. Его также следует долго выдерживать в крепком маринаде.

Маринад не только размягчает мясо дичи, но и придает ему приятный аромат, устраняя или ослабляя натуральный неприятный запах. Именно в этих целях в маринад добавляют различные специи и приправы. Известно, что в период гона мясо кабанов-секачей имеет сильный неприятный запах. Чтобы избавиться от него, нужно выдерживать мясо в крепком маринаде с добавлением пряных и душистых специй.

Неприятный специфический запах характерен также для некоторых пернатых — таких как нырковые утки и лысуха. Их очищенные тушки рекомендуется выдерживать в крепком пряном маринаде. Желательно мариновать и другую водоплавающую

дичь, но при этом можно использовать более слабые маринады и не такие острые специи. Например, для маринада дичи куриных нужно добавлять минимум специй, а вместо уксуса использовать сухое вино. Такую птицу, как рябчик, бекас, дупель и вальдшнеп, вообще не принято мариновать. Мясо этой дичи достаточно нежное и не обладает резким запахом, поэтому нужно лишь спустить кровь, ощипать птицу, промыть, и она готова к дальнейшему употреблению.

Однако в отношении специй все же следует быть осторожным, не стоит чересчур увлекаться ими, чтобы совсем не перебить присущий дичи оригинальный вкус и естественный аромат.

Выдержав мясо в маринаде положенное время, его необходимо обсушить: сначала дать стечь маринаду, а затем промокнуть тканью. Поскольку мясо дичи сухое и нежирное, его необходимо нашпиговать каким-либо салом, например свиным. Сало нужно нарезать тонкими брусочками длиной 3–5 см. С помощью острой деревянной палочки в маринованном мясе вдоль волокон надо сделать несколько проколов, в которые потом вложить тонкие полоски сала. Шпигуют мясо диких копытных животных, тушки которых перед маринованием заготавливают большими кусками. Рекомендуется также шпиговать мясистые куски зайца и крупную пернатую дичь. Мелкую и среднюю пернатую дичь обычно заготавливают целой тушкой, и после маринования ее не шпигуют, а обертывают тонкими ломтиками свиного сала или же добавляют жир во время приготовления — в зависимости от того, какое блюдо планируется приготовить.

Кроме сала, мясо дичи можно шпиговать дольками чеснока. Это в первую очередь относится к мясу диких копытных животных и водоплавающей дичи. Именно сало и чеснок (или другие специи) придают блюдам из дичи необходимую сочность и аромат.

Для заготовки дичи в домашних условиях или на даче, когда под рукой есть все необходимое, используют горячий маринад. В этом случае мясо быстрее пропитывается маринадом и, кроме того, дольше хранится. Горячий маринад используется для консервирования.

Горячий маринад

Ингредиенты:

1 л воды, 1 лавровый лист, 2 г гвоздички, 5 г толченого мускатного ореха, 25 г корней петрушки, 35 г репчатого лука, 35 г моркови, 20 г чеснока, 50 мл виноградного уксуса, 18 г соли.

Способ приготовления:

В воду положить соль, лавровый лист, гвоздику, толченый мускатный орех, очищенные, вымытые и нарезанные кружочками корни петрушки, довести смесь до кипения и варить на среднем огне 3–5 минут.

Добавить нарезанный кольцами репчатый лук, нарезанную соломкой, очищенную и вымытую морковь, очищенные и мелко нарезанные дольки чеснока, влить виноградный уксус, вновь довести до кипения, варить 3 минуты, дать немного остыть и использовать по назначению.

Маринад душистый

Ингредиенты:

100 мл белого сухого вина, 100 мл виноградного уксуса, 35 г моркови, 35 г репчатого лука, 2 г корицы, 2 лавровых листа, 15 г чеснока, 13 г корня петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Белое сухое вино вылить в небольшую кастрюльку, добавить виноградный уксус, морковь, предварительно вымытую, очищенную и нарезанную кольцами, вымытый, очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук, корицу, измельченный лавровый лист, мелко нарезанные дольки чеснока, нарезанный соломкой корень петрушки, предварительно вымытый и очищенный, соль и перец по вкусу. Довести смесь до кипения и варить на медленном огне в течение 8–10 минут. Затем немного охладить маринад, процедить и использовать по назначению.

Маринованная зайчатина

Ингредиенты:

1 тушка зайца, 200 мл столового уксуса, 50 мл воды, 25 мл растительного масла, 35 г моркови, 35 г репчатого лука, 10 веточек петрушки, 5 веточек чабреца, 2 измельченных лавровых листа, перец, соль.

Способ приготовления:

Прежде чем приступить к маринованию, необходимо правильно разделать зайца. Сначала с тушки надо снять шкурку: сделать надрез на животе, отделить ножом кожу от мяса, сделать круговые надрезы на лапках и, поддевая аккуратно ножом, стянуть шкурку зайца от хвоста к голове, выворачивая ее наизнанку.

Затем надо снять кожу с головы, удалить зубы и глаза, выпотрошить. В первую очередь следует аккуратно удалить

желчный пузырь, не повредив его. Внутренности нужно выбросить, а ливер (легкие, сердце, печень) можно сохранить, заморозив, для дальнейшей переработки.

Кровь и сгустки рекомендуется собрать в миску, а затем использовать для приготовления соуса.

Для лучшей сохранности кровь нужно смешать с 50–75 мл красного вина и хранить в холодном месте, плотно закупорив. Обработанную тушку затем необходимо очистить от тонких пленок, выложить в глиняную миску, посолить, поперчить, посыпать измельченным лавровым листом.

Положить сверху тонко нарезанные кружочки моркови и лука, петрушку и чабрец.

Приготовить маринад. Для этого нужно влить уксус в небольшую кастрюльку, добавить воду и растительное масло, довести смесь до кипения, снять с огня, дать остыть.

Залить тушку подготовленным маринадом и оставить в прохладном месте на несколько часов, а зимой — на 2 суток. Периодически нужно смачивать всю тушку маринадом.

Маринад по-французски

Ингредиенты:

100 мл красного вина, 100 мл столового уксуса, 35 г моркови, 25 г репчатого лука, 2 г гвоздички, 2 лавровых листа, 15 г чеснока, 3 г тмина, 3 г молотого душистого перца, соль.

Способ приготовления:

Красное вино вылить в небольшую кастрюлю, добавить столовый уксус, морковь, предварительно вымытую, очищенную и нарезанную кольцами, вымытый, очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук, гвоздику, измельченный лавровый лист, мелко нарезанные дольки чеснока, тмин и душистый перец, соль.

Довести смесь до кипения и варить на медленном огне, пока объем маринада не уменьшится на 1/2.

Затем немного охладить.

Процедить и использовать по назначению.

Маринованная сохатина

Ингредиенты:

10 кг сохатины (филе), 500 мл виноградного уксуса, 250 мл воды, 100 мл растительного масла, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г корней петрушки, 10 веточек чабреца, 5 измельченных лавровых листьев, 60 г чеснока, 120 г ягод можжевельника, черный молотый перец, красный молотый перец,

соль.

Способ приготовления:

Заранее подготовленное мясо, нарезанное крупными кусками, нашпиговать нарезанными дольками чеснока и промытыми ягодами можжевельника. Выложить нашпигованные куски сохатины в эмалированную посуду, пересыпая солью, перцем, измельченным лавровым листом, кольцами репчатого лука и нарезанными кружочками морковью и корнями петрушки.

Сверху положить веточки чабреца. Из виноградного уксуса, воды и растительного масла сварить маринад, немного остудить и залить мясо.

Маринованная оленина

Ингредиенты:

10 кг оленины (филе), 100 г моркови, 100 г корней сельдерея, 50 г чеснока, 4 веточки свежего тмина, 5 веточек петрушки, 2 измельченных лавровых листа, 80 г репчатого лука, 600 мл воды, 150 мл столового уксуса, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления:

Подготовленное мясо нашпиговать нарезанными дольками чеснока, выложить в эмалированную или стеклянную посуду, пересыпая кружочками моркови и сельдерея и кольцами репчатого лука, предварительно очищенных и вымытых. Добавить веточки тмина и петрушки, измельченный лавровый лист, посолить и поперчить. Из воды, уксуса и сливочного масла сварить маринад, немного охладить и залить им мясо. Посуду накрыть крышкой и закутать полотенцем, чтобы сохранить аромат.

Маринованная дикая утка

Ингредиенты:

1 тушка утки, 100 мл белого сухого вина, 50 г моркови, 50 г корней петрушки, 50 г репчатого лука, 250 мл виноградного уксуса, 1 г гвоздики, 1 г корицы, 1 г кардамона, 1 измельченный лавровый лист, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку утки нашпиговать нарезанными соломкой морковью, корнями петрушки и репчатым луком, посолить и поперчить, выложить в стеклянную посуду, посыпать измельченной зеленью петрушки и залить белым сухим вином.

Из виноградного уксуса, гвоздики, корицы и кардамона сварить маринад, немного охладить, процедить и залить им мясо.

Маринованная индейка

Ингредиенты:

1 тушка индейки, 45 г чеснока, 15 г толченого мускатного ореха, 50 г моркови, 50 г корней сельдерея, 50 г корней петрушки, 50 г репчатого лука, 500 мл столового уксуса, 2 измельченных лавровых листа, 2 г гвоздики, 50 г соли, черный перец горошком.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку индейки нашпиговать чесноком и мускатным орехом, выложить в стеклянную посуду, посыпать нарезанными кружками морковью и корнями сельдерея и петрушки, предварительно очищенными и вымытыми.

Репчатый лук также очистить, вымыть и нарезать кольцами, положить сверху.

Из столового уксуса, гвоздики, измельченного лаврового листа, соли и перца сварить маринад, немного охладить, процедить и залить им индейку.

Маринованные рябчики

Ингредиенты:

5 тушек рябчиков, 50 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 150 мл красного вина, 200 мл столового уксуса, 200 г моркови, 50 г корней петрушки, 2 измельченных лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 3 г тмина, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки рябчиков нашпиговать сливочным маслом, кусочками репчатого лука, предварительно очищенного и вымытого, пересыпать солью и красным молотым перцем, выложить в стеклянную посуду и залить красным вином.

Из столового уксуса, измельченного лаврового листа, тмина, черного перца, кружочков моркови и корней петрушки, предварительно вымытых и очищенных, сварить маринад, немного охладить.

Процедить и залить им тушки рябчиков.

Маринованные бекасы

Ингредиенты:

5 тушек бекасов, 500 мл виноградного уксуса, 100 мл растительного масла, 200 г моркови, 50 г корней петрушки, 50 г лука-порея, 2 измельченных лавровых листа, 50 г репчатого лука,

5–6 горошин черного перца, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки пересыпать солью и красным молотым перцем, выложить в стеклянную посуду, добавить мелко нарезанный лук-порей, предварительно промытый.

Из виноградного уксуса, растительного масла, измельченного лаврового листа, горошин черного перца, кружочков моркови и корней петрушки, предварительно вымытых и очищенных, и колец репчатого лука сварить маринад. Затем его немного охладить, процедить и залить тушки бекасов.

Консервированная вареная дикая утка

Ингредиенты:

1 тушка утки, 1,5 л воды, 200 г моркови, 50 г корней петрушки, 50 г репчатого лука, 30 г соли, 3–4 горошины черного перца, зелень петрушки и сельдерея.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку утки залить водой и варить в течение 15 минут. После чего снять с тушки кожу и опять положить в бульон, добавить кружочки моркови и корней петрушки, кольца репчатого лука, черный перец и соль, варить еще 90 минут.

Готовое мясо отделить от костей и разложить по стерильным банкам, пересыпать промытой и крупно нарезанной зеленью петрушки и сельдерея, залить жирным бульоном. Затем банки с заготовкой нужно стерилизовать 3 раза с промежутками в 24 часа. Первый раз стерилизовать в течение 1 часа 20 минут, во второй и третий — в течение 1 часа 10 минут. После этого банки нужно закатать и, когда они остынут, убрать для хранения в прохладное место.

Соление дичи

Соление дичи является наиболее удобным способом заготовки во время охоты, растянувшейся на несколько дней, поскольку эту процедуру можно выполнить сразу же после охоты и затем использовать солонину по своему усмотрению: употреблять в натуральном виде, вялить, коптить, отваривать или жарить либо добавлять в другие блюда.

Для некоторых охотников соленое мясо дичи является настоящим лакомством, особенно в сочетании с горилкой.

Соление дичи производится сухим или мокрым способом.

Перед сухим посолом мясо лучше предварительно заморозить, а затем натереть со всех сторон смесью из соли, сахара, перца и пряностей.

В процессе соления мясо впитывает соль и выделяет влагу, образуя рассол, который скапливается на дне посолочной посуды, покрывая лишь нижние слои мяса. Поэтому в течение всего периода соления мяса необходимо время от времени перекладывать нижние куски наверх, а верхние вниз.

Для мокрого посола, помимо соли и специй, нужно использовать воду.

Воду кипятят с солью и специями (на 1 л воды требуется 200 г соли), в кипящий рассол поочередно на 2–3 минуты опускают куски мяса.

Затем каждый кусок, обработанный таким образом, нужно подвесить, чтобы весь рассол стек и мясо подсохло. После этого соленое мясо охлаждают.

Засолка пернатой дичи

Сначала выбранную для засолки птицу нужно ощипать. Необходимо, чтобы птица оставалась сухой, нельзя использовать горячую воду для ощипывания, также не рекомендуется ее опаливать, поскольку кожа тонкая и может сильно обгореть. После ощипывания нужно тщательно выпотрошить тушку, сделав большой разрез вдоль брюшка.

После потрошения птицу не рекомендуется обмывать водой.

Затем надо отрезать голову и лапки, удалить дыхательное горло и зоб.

Подготовленную тушку обильно натереть снаружи и внутри солью и специями. Приятный аромат и вкус дичи могут придать можжевеловые ягоды, корни петрушки и сельдерея, толченый перец и другие специи, а также пряные травы. На 1 кг пернатой

дичи можно использовать примерно 1–2 лавровых листа и 1 г специй. Если птица имеет очень сильный запах, можно добавить больше специй. Хороший вкус и большую мягкость придает мясу сахар (на 1 кг мяса полагается примерно 5 г сахара).

Для соления лучше использовать эмалированный или пластмассовый бак, можно деревянную бочку или бочонок, а также стеклянную посуду, в зависимости от того, что есть под рукой или каково количество дичи. Нужно убедиться, что выбранная емкость не протекает и не имеет посторонних запахов.

На дно выбран ной посуды затем следует насыпать соль, специи и прочие травы и ягоды, рядами выложить сверху тушки птицы, пересыпая каждый ряд солью, специями и травами. Необходимо укладывать тушки плотнее, чтобы меньше оставалось между ними воздушного пространства.

На 5 кг веса очищенной и готовой к засолке птицы потребуется 250–350 г соли, специи выбираются по вкусу. Чем грубее мясо, тем больше специй следует добавить, чтобы избавиться от неприятного специфического запаха дичи.

Соление тушек должно продолжаться 2 дня. За это время дичь в посуде под собственным весом немного осядет, и образуется рассол.

Сверху на тушки нужно положить кружок и гнет весом примерно 1,5–2 кг на каждые 5 кг веса дичи. Через 5–6 дней необходимо заполнить посуду доверху такой же соленой дичью, которая солилась параллельно в другой посуде. После этого бочонок забивают по уторам и засмаливают, а емкость или эмалированный бак герметично закрывают.

Закупоренную и засоленную дичь нужно хранить в прохладном месте и каждые 2 недели переворачивать или, если емкость небольшого размера, взбалтывать.

Солонина из мяса крупных диких животных

Мясо диких животных необходимо обрабатывать сразу после охоты. Свежую кабанину, медвежатину или сохатину нужно, пока мясо еще не совсем остыло, вытереть насухо полотенцем, чтобы удалить кровь. Потом надо вынуть самые большие кости, взвесить мясо, натереть его со всех сторон солью, высушенной в печи или на костре и смешанной со специями. После этого мясо нужно развесить для окончательного остывания.

Когда мясо остынет, его следует переложить в бочонки, эмалированную, а также пластмассовую тару или стеклянную посуду.

В середину лучше укладывать большие куски, а по краям —

маленькие, чтобы не оставалось пустот.

Дно емкости нужно предварительно посыпать солью, смешанной со специями. При солении кабанины, сохатины, оленины или медвежатины можно использовать лавровый лист, черный, душистый и красный перец, молотый и горошком, ягоды можжевельника, пряные травы и проч. Причем их количество должно быть бóльшим, чем при солении пернатой дичи.

Каждый ряд мяса необходимо пересыпать смесью из соли и специй, и так до полного заполнения тары. Когда бочонок будет заполнен, его нужно накрыть крышкой и засмолить со всех сторон. Если мясо солят в эмалированной или стеклянной емкости, то после заполнения ее необходимо плотно закрыть и поставить на 2–3 дня в комнату или другое теплое место, каждый день переворачивая. На четвертый день емкость можно убрать в холодное место (погреб или холодильную камеру). Здесь ее также нужно будет переворачивать 2 раза в неделю.

Для соления 5 кг мяса диких животных потребуется примерно 350–400 г соли.

Для придания мягкости солонине можно во время заготовки добавить к соли сахар (примерно 10–20 г сахара на каждые 10 кг мяса).

Солонина из кабанины, приготовленная в рассоле

Ингредиенты:

5 кг кабанины, 10 г сахара, 350 мл воды, 5 г селитры, 50 г чеснока, 350 г соли, перец.

Способ приготовления:

Мясо промыть, обсушить и нарезать кусками 5 × 10 см.

Каждый кусок нашпиговать чесноком, вымытым, очищенным и нарезанным крупными кусочками, посыпать перцем.

Разложить мясо на доске и оставить в прохладном месте на 3–4 дня, периодически переворачивая куски с одной стороны на другую.

Приготовить рассол. Для этого нужно растворить в кипящей воде соль, сахар и селитру.

Когда мясо пропитается сахаром, так что он совсем растворится, каждый кусок нужно будет вытереть насухо, переложить в эмалированную или стеклянную емкость и залить рассолом. Поместить емкость в холодное место и оставить на 2 недели. Периодически куски нужно перекладывать сверху вниз, чтобы они равномерно просаливались.

Готовое мясо можно затем вялить, коптить или употреблять в натуральном виде.

Солонина из сохатины

Ингредиенты:

5 кг мяса, 40 г селитры, 3 л воды, 200 г ягод можжевельника, 350 г соли, перец.

Способ приготовления:

Мясо промыть и нарезать не очень крупными кусками, нашпиговать промытыми ягодами можжевельника и поперчить.

Приготовить рассол. Для этого растворить в кипящей воде соль и селитру, кипятить в течение 10 минут, затем охладить. Мясо переложить в эмалированную или стеклянную емкость, залить рассолом, оставить на 2 дня в тепле, периодически перекладывая куски сверху вниз, затем убрать в холодное место, где в течение 2 недель также перекладывать куски.

Готовую солонину потом можно вялить и коптить.

Солонина из медвежатины

Ингредиенты:

5 кг медвежатины, 15 г сахара, 5 г селитры, 150 г ягод ежевики, 3 лавровых листа, 350 г соли, листья можжевельника, перец.

Способ приготовления:

Мясо промыть в проточной воде, слегка обсушить и нарезать не очень крупными кусками. Нашпиговать каждый кусок промытыми ягодами ежевики, измельченным лавровым листом и листьями можжевельника.

Соль, сахар, перец и селитру истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью и выложить в посолочную емкость. Оставить на 2–3 дня в теплом месте, перекладывая куски через каждые 6–7 часов, затем убрать на холод. Солить в течение 3 недель, 2 раза в неделю перекладывая куски сверху вниз. Поставить в холодное место, периодически меняя слои мяса местами.

Готовое мясо можно употреблять в натуральном виде либо закоптить или завялить.

Солонина из оленины

Ингредиенты:

5 кг мяса, 20 г сахара, 5 г селитры, 100 г корней петрушки, 300 г соли, 3 лавровых листа, черный перец горошком.

Способ приготовления:

Мясо промыть и нарезать средними кусками.

Нашпиговать каждый кусок нарезанными соломкой корнями петрушки, предварительно очищенными и вымытыми, черным перцем и измельченным лавровым листом. Натереть мясо смесью из соли, сахара и селитры, переложить в эмалированную или стеклянную емкость, оставить в теплом месте на 1–2 дня, периодически перекладывая куски снизу вверх. Затем убрать емкость на холод и выдерживать мясо еще 2–2,5 недели, перекладывая куски сверху вниз каждые 3 дня.

Солонина из зайчатины

Ингредиенты:

5 кг зайчатины, 50 г сахара, 8 г селитры, 3 лавровых листа, 250 г соли, веточки можжевельника, перец.

Способ приготовления:

Мясо промыть и нарезать небольшими кусками.

Сахар, селитру, соль, перец и лавровый лист истолочь вместе. Натереть полученной смесью куски мяса, выложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый слой веточками можжевельника. Оставить в тепле на 2 дня, затем убрать на холод.

В течение первых 2 дней перекладывать куски сверху вниз через каждые 5–6 часов, затем делать это 2 раза в неделю. Через 1,5–2 недели солонина будет готова.

Соленые дикие утки

Ингредиенты:

5 тушек уток, 100 г яблок, 30 г чеснока, 8 г селитры, 20 г сахара, 250 г соли, корица, гвоздика, перец.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки уток разрезать на две части каждую.

Яблоки и чеснок очистить и натереть на мелкой терке, добавить к полученной массе смесь из соли, сахара, селитры и специй (использовать от нормы), тщательно перемешать. Этой массой равномерно натереть половинки тушек. Выложить куски в посолочную емкость, накрыть крышкой с гнетом и убрать в холодное место. Каждые 12 часов перекладывать мясо сверху вниз. Через 2–3 недели пересыпать его оставшейся смесью из соли, сахара, селитры и специй.

Солить еще 2–2,5 недели, перекладывая куски сверху вниз через каждые 2–3 дня.

Соленые крылышки индейки

Ингредиенты:

1 кг крылышек индейки, 4 г селитры, 10 г сахара, 50 г ягод можжевельника, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 2 г бадьяна, 2 г кориандра, 60 г соли, перец.

Способ приготовления:

Крылышки промыть в холодной воде, обсушить, натереть смесью из соли, селитры, сахара и специй.

Оставить на 4 часа в теплом месте, разложив на доске, затем переложить в эмалированную или стеклянную емкость, пересыпая промытыми ягодами можжевельника.

Оставить в прохладном месте на 1–1,5 недели, периодически (через 2 дня) перекладывая крылышки сверху вниз.

Соленые перепела

Ингредиенты:

5 кг тушек перепелов, 200 г моркови, 100 г корней петрушки, 15 г сахара, 5 г гвоздики, 270 г соли.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки перепелов разрезать на две части каждую, натереть смесью из соли, сахара и гвоздики. Морковь и корни петрушки очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Куски тушек выложить в посолочную емкость, перекладывая каждый слой овощной массой.

Накрыть крышкой с грузом и оставить на 1–2 дня при комнатной температуре, затем переложить куски сверху вниз, плотно закрыть крышкой и убрать в прохладное место.

Через 1–1,5 недели перепела будут готовы к употреблению. В течение этого срока емкость с солониной необходимо переворачивать раз в 2 дня, чтобы образовавшийся рассол равномерно пропитал все мясо.

Солонина из фазаньих окороков

Ингредиенты:

1 кг фазаньих окороков, 4 г мускатного ореха, 2 лавровых листа, 10 г сахара, 5 г селитры, 2 г корицы, 2 г розмарина, 2 г гвоздики, 60 г соли, душистый перец горошком, черный молотый перец.

Способ приготовления:

Окорока промыть, обсушить, натереть смесью из сахара, соли, селитры и специй (кроме душистого перца горошком).

Оставить на 5 часов в тепле, разложив на доске, затем переложить в эмалированную емкость, пересыпая окорока смесью

из толченого мускатного ореха, измельченного лаврового листа и душистого перца горошком.

Эмалированную емкость плотно закрыть.

Оставить в теплом помещении еще на 4–5 часов, затем убрать в прохладное место на 2–3 недели. Через каждые 2–3 дня емкость с солониной нужно переворачивать.

Солонина из бекасов или рябчиков

Ингредиенты:

5 кг тушек бекасов или рябчиков, 10 г сахара, 5 г селитры, 60 г толченых ягод можжевельника, 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 измельченных лавровых листа, 60 г соли, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки бекасов или рябчиков разрезать пополам, промыть и обсушить.

Затем натереть куски смесью из соли, сахара, селитры, толченых ягод можжевельника, измельченного лаврового листа и специй (использовать 1/2 смеси). Оставить куски тушек на 5 часов в тепле, разложив на доске, затем переложить в эмалированную емкость, пересыпая куски оставшейся смесью (использовать 1/2 смеси).

Убрать емкость в прохладное место и через 7 дней вновь пересыпать куски оставшейся смесью, переложив их сверху вниз. Оставить еще на 7 дней, через каждые 2 дня перекладывая куски сверху вниз.

Солонина из зайчатины, приготовленная в рассоле

Ингредиенты:

1 кг зайчатины, 20 г сахара, 10 г соли, перец.

Для рассола: 400 мл воды, 5 г селитры, 2 лавровых листа, 200 г соли.

Способ приготовления:

Подготовленное мясо промыть и нарезать кусками 5×10 см, затем натереть смесью из сахара, соли и перца. Разложить куски на доске и оставить в прохладном месте на 2–3 дня, периодически переворачивая с одной стороны на другую.

Когда впитается, вытереть каждый кусок мяса насухо и залить остывшим и процеженным рассолом из воды, соли, селитры и измельченного лаврового листа.

Оставить мясо в рассоле на 2 недели в холодном месте, ежедневно перекладывая куски сверху вниз. Когда солонина

будет готова, ее можно будет высушить.

Солонина из перепелов, приготовленная в рассоле

Ингредиенты:

5 кг перепелов, 20 г сахара, 7 г селитры, 200 г соли Для рассола: 2 л воды, 200 г толченых ягод можжевельника, 5 г корицы, 5 г гвоздики, 10 лавровых листьев, перец.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки перепелов разрезать пополам, обсушить, натереть смесью из сахара, селитры и соли (использовать 1/2 часть смеси), оставить в теплом помещении на 5 дней, уложив в эмалированную емкость. Каждый день необходимо перекладывать куски тушек сверху вниз. Затем пересыпать мясо оставшейся смесью специй и оставить еще на 5 дней.

Приготовить рассол, вскипятив в воде толченые ягоды можжевельника, измельченный лавровый лист и специи.

Варить рассол в течение 5 минут, затем немного охладить и залить им тушки перепелов. Через 3–5 дней перепелиные т ушки будут готовы к употреблению.

Приготовленная таким образом солонина очень нежная и имеет необычный вкус.

Солонина из сохатины, приготовленная в рассоле

Ингредиенты:

5 кг сохатины, 16 г селитры, 50 г сахара, 100 г толченых ягод можжевельника, 350 г соли, перец.

Для рассола: 2,5 л воды, 8 г корицы, 8 г гвоздики, 8 г бадьяна, 8 г кориандра.

Способ приготовления:

Сохатину промыть в холодной воде, нарезать тонкими кусочками, обсушить и натереть смесью из соли, селитры, сахара, толченых ягод можжевельника и перца. Разложить на доске и оставить на 5 часов.

Приготовить рассол, прокипятив в воде специи, остудить и процедить, опустить в него куски мяса. Убрать заготовку в прохладное место на 3–4 недели, накрыв крышкой с грузом. Через каждые 2–3 дня мясо в рассоле нужно перекладывать сверху вниз или, если емкость с солониной закупорена, переворачивать емкость.

Сушка, или вяление, дичи

Сушка хорошо подходит для нежирных сортов птицы и мяса. Известно, что жирные тушки сушатся плохо и приобретают неприятный вкус, при этом если повысить температуру обработки, то сало вытапливается и мясо становится безвкусным. Таким образом, для сушки подходят все виды дичи, мясо которых отличается именно своей сухостью.

Перед сушкой пернатой дичи необходимо ее ощипать (желательно без кипятка), выпотрошить и тщательно промыть, затем в различных частях тушки сделать глубокие, до кости, надрезы. После этого птицу на 2–3 минуты нужно опустить в кипящий крепкий рассол или засолить тушки вышеописанными способами.

Когда засоленная или маринованная дичь настоится, ее можно сушить. Для этого тушки подвешивают на ветру под солнцем на 2–3 дня. Заканчивать сушку можно в русской печи. Здесь тушки устанавливают или подвешивают и оставляют на 10–12 часов. Сушить соленую дичь можно также в гриле и духовом шкафу.

По качеству сушеная, или вяленая, дичь несколько уступает копченой, зато гораздо проще в приготовлении. Кроме того, сушеная дичь весит гораздо меньше, чем копченая, поэтому незаменима на дальних расстояниях, когда каждый лишний килограмм груза на плечах охотника имеет большое значение. Тем более что в походных условиях гораздо удобнее сушить соленую дичь, чем ее коптить, используя более сложные приспособления и сооружения.

Хранить сушеную дичь можно в холщовых мешках, подвешенных под потолком в прохладном и сухом месте.

В дальнейшем сушеную дичь используют для приготовления супов, вторых блюд, а некоторые охотники предпочитают просто жевать ее, как сухари.

Перед сушкой, или вялением, крупной дичи из мяса необходимо удалить кости и крупные сухожилия, филе нарезать полосками толщиной 3–5 см и массой около 1–1,5 кг.

После соления тушки или куски мяса подвешивают на веревку, чтобы рассол весь стек, затем охлаждают и вялят.

Вялить дичь нужно в затемненном чистом сухом проветриваемом помещении при температуре 10–20 °С в течение 15–30 дней. Обычно эти условия соблюдаются на чердаке под шиферной крышей.

Желательно, чтобы в помещение не проникали насекомые.

Если вялить приходится на природе, лучше использовать небольшой сарай или шалаш либо в крайнем случае завешивать мясо марлей или чистой тканью.

Вывешивать мясо можно на ветку в хорошо проветриваемом месте. В этот период необходимо осматривать мясо по нескольку раз в день и следить за его сохранностью.

В процессе вяления в мясе происходят сложные биохимические процессы, в результате которых оно не только обезвоживается, но и доводится до готовности и приобретает приятный вкус и аромат.

Во время заготовки вяленого сырого мяса необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности. Мясо дичи обязательно должно быть свежим и обработанным сразу после охоты, все инструменты для кулинарной обработки также должны быть чистыми, даже близкими к стерильным. На природе в естественных условиях вполне можно соблюсти все санитарно-гигиенические требования.

В домашних условиях для вяления мяса можно использовать гриль. Если мясо солилось мокрым способом, то вяление в гриле можно начинать лишь после 3–5 дней просушки.

Для вяления в гриле свежее мясо дичи нужно нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Если мясо солилось сухим способом, то его сразу после посола помещают на решетку гриля.

При этом нагретый воздух должен циркулировать вокруг мяса со всех сторон.

Готовить соленую дичь в гриле нужно до тех пор, пока она в достаточной степени не подсохнет.

При приготовлении вяленого мяса в духовом шкафу дичь также предварительно лучше солить сухим способом. После посола куски мяса или тушки нужно поместить на решетку и аккуратно расправить, чтобы они не касались друг друга.

Духовой шкаф необходимо предварительно разогреть до 50 °С. Вялить мясо нужно при слегка открытой дверце в течение 12–15 часов.

Хранить вяленые продукты необходимо в темном сухом хорошо проветриваемом прохладном помещении (температура не должна превышать 10 °С) в мешках, подвесив их повыше к потолку.

Казылык из сохатины

Ингредиенты:

5 кг сохатины, 300 г кишок (лучше говяжьих), 5 лавровых

листов, 300 г соли, перец.

Способ приготовления:

Жирную сохатину (грудинку) промыть, обсушить, мелко нарезать. Пересыпать куски мяса смесью из соли, молотого перца и измельченного лаврового листа. Выдержать в холодном месте 5–6 часов, затем этим мясом наполнить подготовленные кишки, как колбасу, уплотнить, концы перевязать шпагатом в виде колец.

Полученный продукт подвесить на солнце на ветру для вяления на 5 дней, затем подвесить в темном сухом проветриваемом месте еще на 5–7 дней. Перед употреблением слегка отварить в подсоленной воде.

Вяленая сохатина

Ингредиенты:

5 кг сохатины, 2 зубчика чеснока.

Для рассола: 1,5 л воды, 5 г гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 250 г соли.

Способ приготовления:

Сохатину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3–4 см, обсушить. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать и нашпиговать им куски мяса.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, гвоздику, душистый перец и измельченный лавровый лист. Кипятить в течение 10 минут. Подготовленные куски мяса поочередно опускать на 2–3 минуты в кипящий рассол, затем охладить и подвесить для вяления в темном, сухом и проветриваемом помещении.

Температура воздуха не должна быть выше 10 °С. Вялить сохатину нужно 2 недели.

Хранить в холщовом или тканевом мешке в темном и прохладном месте. Срок хранения — 3 месяца.

Сохатина, вяленная с лимонным соком

Ингредиенты:

5 кг сохатины, 150 мл лимонного сока, 300 г соли, красный молотый перец, черный молотый перец.

Способ приготовления:

Сохатину промыть, обсушить, слегка заморозить. Потом нарезать поперек волокон ломтиками 5 × 5 см. Соль, красный и черный перец растереть в порошок, смешать с лимонным соком. Натереть куски мяса полученной смесью, оставить на 10 минут в тепле, разложив на доске, затем выложить на решетку духового

шкафа так, чтобы ломтики не касались друг друга. Духовой шкаф предварительно разогреть до 50 °С. Вялить мясо при слегка открытой дверце в течение 10 часов. Готовое мясо охладить, убрать в темное и прохладное место. Срок хранения — 2 недели.

Суджук из медвежатины

Ингредиенты:

5 кг медвежатины, 300 г кишок (лучше говяжьих), 5 г селитры, 5 г сахара, 10 г молотого тмина, 3 измельченных лавровых листа, 15 г толченых ягод можжевельника, 250 г соли, 15 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо промыть, обсушить, нарезать кусками по 150–200 г. Натереть куски солью и измельченным лавровым листом, оставить в холодном помещении при температуре 4 °С, подвесив, чтобы стекал образующийся рассол. Затем стряхнуть с кусков мяса остатки лаврового листа, пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить в фарш селитру, сахар, черный молотый перец, молотый тмин и толченые ягоды можжевельника, тщательно перемешать и оставить в холодном месте на 3 суток. После этого вновь пропустить фарш через мясорубку с мелкой решеткой.

Полученной массой наполнить сухие кишки, предварительно нарезанные кусками длиной 40 см и вымоченные в теплой воде. Наполненные кишки завязать с двух сторон шпагатом, можно оформить, согнув в виде подковы. Сушить в проветриваемом и темном месте в течение 3–4 недель.

Когда суджук будет готов, ему можно будет придать плотность и форму, прессуя между досками с грузом, это делается в три приема, пока суджук сох нет.

Медвежатина, вяленная с корицей

Ингредиенты:

5 кг медвежатины, 10 г молотой корицы, 15 г черного молотого перца, 10 г красного молотого перца, 5 лавровых листов, 360 г соли.

Способ приготовления:

Медвежатину промыть, нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см. Соль растолочь с корицей, черным и красным перцем, измельченным лавровым листом. Оставить мясо на 4–5 часов в тепле, разложив на доске, затем мясные ломтики натереть приготовленной смесью из соли и специй и уложить на решетку

гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон. Вялить в течение 5–8 часов при слегка открытой дверце духового шкафа. Хранить готовое мясо в темном и прохладном месте. Срок хранения — 3 недели.

Вяленая оленина

Ингредиенты:

5 кг оленины, 13 г чеснока.

Для рассола: 1,5 л воды, 5 г гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 5 г семян тмина, 250 г соли.

Способ приготовления:

Оленину промыть, зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3–3,5 см.

Чеснок очистить, вымыть и крупно нарезать. Нашпиговать оленину чесноком.

Приготовить рассол, опустив в кипящую воду соль, гвоздику, душистый перец, семена тмина, измельченный лавровый лист, кипятить в течение 10 минут. Опускать в кипящий рассол куски мяса поочередно на 2–3 минуты, затем их охладить и вялить в темном сухом и проветриваемом помещении при температуре не выше 10 °С в течение 15 дней.

Оленина, вяленная с хреном и специями

Ингредиенты:

5 кг оленины.

Для рассола: 1 л воды, 2 лавровых листа, 5 листьев черной смородины, 2 г корицы, 10 г корня хрена, 15 г корня имбиря, 350 г соли.

Способ приготовления:

Оленину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 5 см, обсушить, разложив на 4 часа на доске при комнатной температуре.

Листья черной смородины вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, лавровый лист, корицу, корень имбиря, листья смородины и кореньев хрена, кипятить в течение 10 минут.

В кипящий рассол поочередно опускать куски мяса на 3–5 минут, затем охладить и вялить в темном сухом и проветриваемом помещении при температуре 15 °С в течение 1–2 недель.

Оленина, вяленная с пряностями

Ингредиенты:

5 кг оленины.

Для рассола: 1 л воды, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 г корицы, 5 г майорана, 5 г семян горчицы, 2 листа хрена, 20 г корня имбиря, 250 г соли.

Способ приготовления:

Оленину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, нарезать полосками толщиной 4–5 см, разложить на доске и обсушить при комнатной температуре. Листья хрена вымыть, обсушить.

Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, душистый перец горошком, лавровый лист, корицу, корень имбиря, листья хрена, майоран и семена горчицы, кипятить в течение 10 минут.

В кипящий рассол поочередно опускать куски мяса на 3 минуты.

Затем мясо охладить и вялить при температуре 20 °С в темном и проветриваемом помещении в течение 7–10 дней.

Оленина, вяленная с вином

Ингредиенты:

5 кг оленины, 10 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 200 мл белого сухого вина, 250 г соли.

Способ приготовления:

Оленину промыть, обсушить, нарезать поперек волокон ломтиками 5 × 5 см. Сложить куски в эмалированную или стеклянную емкость, залить вином, оставить при комнатной температуре на 5–6 часов, затем вино слить, мясо слегка заморозить.

Приготовить из соли, черного и красного молотого перца смесь, натереть этой смесью куски мяса и оставить на 30 минут при комнатной температуре. Потом разложить мясо на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга, и поместить в разогретый до 50 °С духовой шкаф.

Вялить при слегка открытой дверце шкафа в течение 10–12 часов.

Кабанина, вяленная со специями

Ингредиенты:

5 кг кабанины, 13 г чеснока.

Для рассола: 1,5 л воды, 5 листьев можжевельника, 3 г гвоздики, 10 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 350 г соли.

Способ приготовления:

Кабанину промыть, нарезать полосками толщиной 3–4 см, разложить на доске и слегка обсушить при комнатной температуре.

Чеснок очистить, тщательно вымыть и крупно нарезать, нашпиговать им куски мяса.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, гвоздику, душистый перец, лавровый лист и листья можжевельника, кипятить в течение 15 минут.

Опускать в кипящий рассол поочередно куски мяса на 3–4 минуты. Охладить мясо и развесить для вяления в темном сухом и хорошо проветриваемом месте.

Вялить в течение 2 недель при температуре около 10 ˚С.

Казылык из кабанины

Ингредиенты:

5 кг жирной кабанины, 300 г кишок, 5 г черного молотого перца, 2 г гвоздики, 360 г соли, 5 г красного молотого перца.

Для маринада: 1 л воды, 50 мл столового уксуса, 50 г толченых ягод можжевельника, 2 лавровых листа.

Способ приготовления:

Кабанину промыть, зачистить от крупных сухожилий и пленок, крупно нарезать. Куски мяса натереть смесью из соли, красного и черного молотого перца и гвоздики (использовать 1/2 смеси). Разложить мясо на доске и оставить при комнатной температуре на 5–6 часов, время от времени переворачивая куски.

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду измельченный лавровый лист и толченые ягоды можжевельника, кипятить 10 минут, затем влить столовый уксус.

Опускать поочередно в кипящий маринад куски мяса на 3–4 минуты. Охладить мясо и пропустить его через мясорубку с крупной решеткой, добавить к фаршу оставшуюся смесь из соли и специй. Тщательно перемешать массу и наполнить ею кишки, предварительно промытые, обсушенные и нарезанные кусочками длиной 40 см. Кишки уплотнить, концы перевязать шпагатом в виде колец. Вялить при температуре 20 ˚С в хорошо проветриваемом месте в течение 4 недель.

Готовый казылык можно хранить в темном прохладном месте в течение 3 месяцев.

Вяленая зайчатина

Ингредиенты:

5 кг зайчатины, 15 г чеснока.

Для рассола: 1 л воды, 5 г гвоздики, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 10 г семян укропа, 200 г соли.

Способ приготовления:

Мясо зачистить от крупных сухожилий, нарезать полосками толщиной 3 см, слегка обсушить.

Чеснок очистить, вымыть, натереть на крупной терке и полученной массой натереть куски мяса.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, гвоздику, семена укропа, душистый перец, лавровый лист, кипятить в течение 10 минут. В кипящий рассол поочередно опускать куски мяса на 2–3 минуты. Затем мясо охладить и вялить в темном сухом проветриваемом помещении при температуре 10 °С в течение 2 недель.

Ароматная вяленая зайчатина

Ингредиенты:

1 тушка зайца, 12 г чеснока, 25 мл лимонного сока.

Для рассола: 1,5 л воды, 2 лавровых листа, 10 г толченых ягод можжевельника, 10 г сахара, 2 г толченого мускатного ореха, 2 г имбиря, 5 г черного молотого перца, 200 г соли.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку зайца разрезать на четыре части — две лопаточные и две задние. Чеснок очистить, вымыть, растолочь и смешать с лимонным соком. Натереть полученной смесью куски зайца, подвесить для вяления в помещении с температурой 10 °С.

Через 3–4 дня приготовить рассол, опустив в кипящую воду соль, сахар, толченые ягоды можжевельника, измельченный лавровый лист и специи, кипятить в течение 10 минут. Готовый рассол остудить, процедить и залить им куски мяса, уложенные в посолочную емкость.

Оставить в прохладном помещении на 2 дня, перекладывая куски сверху вниз по 2–3 раза в день. После этого каждый кусок в отдельности нужно отбить, положив между двумя разделочными досками, чтобы суставы и крупные кости расплющились. Подвесить в темном и проветриваемом помещении для вяления на 2 недели.

Вяленый фазан

Ингредиенты:

1 тушка фазана, 2 г корицы, 2 г имбиря, 2 лавровых листа, 200 г соли, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку фазана тщательно промыть, обсушить, затем изнутри и снаружи натереть смесью из соли, специй и измельченного лаврового листа. Затем плотно завернуть тушку в пергаментную бумагу или целлофан, крепко перевязать бечевкой и подвесить в темном проветриваемом помещении с температурой воздуха около 10 °С.

Вялить в течение 3–4 недель. Готовую вяленую тушку можно хранить на холоде в течение 2–3 месяцев.

Утка, вяленная с имбирем

Ингредиенты:

1 тушка утки.

Для бульона: 1 л воды, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 листа хрена, 20 г корня имбиря, 240 г соли.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку утки промыть, обсушить, отделить мясо от костей и нарезать полосками толщиной 5 см.

Листья хрена вымыть, обсушить. Корень имбиря очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками.

Из костей сварить бульон, добавить в него соль, душистый перец горошком, лавровый лист, корень имбиря и листья хрена, кипятить в течение 10 минут.

Опускать в крепкий бульон поочередно куски мяса на 3–5 минут. Затем мясо охладить и подвесить для вяления в темном и сухом помещении или в тенистом проветриваемом месте на природе. Приемлемая температура для вяления — 18–20 °С. Через 10–12 дней вяленое мясо утки будет готово.

Утка, вяленная с хреном и специями

Ингредиенты:

1 тушка утки.

Для рассола: 1 л воды, 5 г гвоздики, 5 г черного молотого перца, 3 г красного молотого перца, 1 лавровый лист, 5 г семян тмина, 25 г корня хрена, 250 г соли.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку утки промыть, отделить мясо от костей и нарезать полосками толщиной 3 см. Корни хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, гвоздику, черный и красный молотый перец, лавровый лист, семена тмина и корень хрена, кипятить в течение 10 минут. В кипящий рассол поочередно опускать куски мяса на 2–3 минуты, затем охладить их и подвесить для вяления в темном и сухом помещении с температурой около 10 °С. Через 2 недели вяленое мясо утки будет готово.

Утка, вяленная с о смородиновым соком

Ингредиенты:

1 тушка утки, 500 мл сока красной смородины.

Для рассола: 1 л воды, 10 горошин душистого перца, 2 г корицы, 20 г корня хрена, 250 г соли.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку утки промыть, отделить мясо от костей и нарезать полосками толщиной 5 см. Залить мясо соком красной смородины, оставить на 1 день при комнатной температуре, затем убрать на холод на 5 дней, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. После этого сок слить, мясо разложить на доске и обсушить.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду корицу, очищенный, вымытый и нарезанный мелкими кубиками корень хрена, соль и душистый перец горошком, варить все вместе 10 минут.

Куски мяса поочередно опускать на 3–5 минут в кипящий рассол, затем охладить и вялить в хорошо проветриваемом месте при температуре воздуха около 20 °С в течение 7–10 дней.

Утка, вяленная с кориандром

Ингредиенты:

1 кг мяса утки, 5 г семян кориандра, 10 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 160 г соли.

Способ приготовления:

Мясо утки промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 × 5 см. Приготовить смесь из соли, семян кориандра, красного и черного молотого перца. Натереть куски мяса полученной смесью, оставить на 2 часа при комнатной температуре, затем убрать на холод на 2–3 дня, время от времени перекладывая куски сверху вниз. Когда мясо просолится, разложить его на решетку так, чтобы ломтики не касались друг друга, и поместить в разогретый до 50 °С духовой шкаф. Вялить в течение 12 часов, оставив дверцу духового шкафа

приоткрытой.

Маринованная вяленая утка

Ингредиенты:

1 тушка утки.

Для маринада: 1 л воды, 50 мл столового уксуса, 20 г сахара, 50 мл красного вина, 60 г соли, 10 горошин душистого перца.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку утки промыть, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 2–3 см.

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль, сахар и душистый перец, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус и красное вино. Опускать в кипящий маринад куски мяса поочередно на 2–3 минуты.

Затем слегка остывшие куски мяса подвесить для вяления в хорошо проветриваемом месте.

Вялить желательно при температуре воздуха около 10 °С. Через 1,5–2 недели мясо будет готово.

Утка, вяленная с барбарисом

Ингредиенты:

1 тушка утки, 100 г барбариса, 20 г сахара, 160 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку утки промыть, удалить кожу.

Мясо отделить от костей и нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см.

Барбарис перебрать, промыть и обсушить.

Соль растереть с барбарисом, черным молотым перцем и сахаром.

Натереть полученной смесью мясные ломтики, оставить на 2 часа при комнатной температуре, затем разложить на решетке гриля таким образом, чтобы нагретый воздух мог циркулировать вокруг мяса со всех сторон.

Вялить в течение 5–8 часов.

На природе вялить мясо утки можно на солнце и в хорошо продуваемом месте в течение 1,5 недели.

Утка, вяленная с чесноком

Ингредиенты:

1 кг мяса утки, 35 г чеснока, 20 г сахара, 160 г соли, 5 г

молотого черного перца.

Способ приготовления:

Подготовленное мясо утки промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 × 5 см. Чеснок очистить, вымыть, натереть на крупной терке, соединить с солью, сахаром и черным молотым перцем. Натереть мясо полученной смесью, оставить на 3 часа при комнатной температуре, затем развесить для вяления на солнце в хорошо проветриваемом месте на 1,5–2 недели.

Утка, вяленная с мятой и лимонным соком

Ингредиенты:

1 кг мяса утки, 100 г листьев перечной мяты, 60 мл лимонного сока, 80 г соли.

Для рассола: 1 л воды, 80 г соли, 5 горошин душистого перца.

Способ приготовления:

Подготовленное мясо утки нарезать полосками толщиной 3 см. Листья мяты перебрать, вымыть, обсушить и мелко нарубить, соединить с лимонным соком и 40 г соли. Полученной массой натереть мясо. Оставить в прохладном месте на 1 час.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду оставшуюся соль и душистый перец, кипятить в течение 10 минут.

Опускать в кипящий рассол поочередно куски мяса на 2–3 минуты.

Когда они немного остынут, развесить их для вяления в темном проветриваемом помещении с температурой 10–15 °С.

Через 12–14 дней мясо утки будет готово.

Бекасы, вяленные со специями

Ингредиенты:

5 тушек бекасов.

Для рассола: 1 л воды, 2 г корицы, 20 г толченых ягод можжевельника, 160 г соли, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Тушки бекасов разделить на две части каждую, промыть, обсушить.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, специи и толченые ягоды можжевельника, кипятить 10 минут. Опускать в кипящий рассол поочередно куски тушек на 5 минут.

Когда они остынут, развесить их на солнце в проветриваемом месте на 1–1,5 недели.

Перепела, вяленные со специями

Ингредиенты:

5 тушек перепелов.

Для рассола: 1 л воды, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 1 г кориандра, 1 г тмина, 5 г красного молотого перца, 240 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Каждую подготовленную тушку разделить пополам, промыть и обсушить.

Из кипящей воды, соли и специй приготовить рассол, кипятить 10 минут, затем опускать в него поочередно куски тушек на 3–5 минут. Когда тушки немного остынут, подвесить их для вяления в хорошо продуваемом месте на солнце. Вялить 1–1,5 недели.

Вяленая индейка

Ингредиенты:

5 кг индейки.

Для рассола: 1 л воды, 5 г гвоздики, 2 лавровых листа, 50 г корня имбиря, 300 г соли, 10 горошин душистого перца.

Способ приготовления:

Подготовленную индейку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 3 см. Корень имбиря очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, гвоздику, душистый перец, лавровый лист и корень имбиря, кипятить в течение 10 минут. Поочередно опускать куски мяса на 2–3 минуты в кипящий рассол. Когда мясо немного остынет, подвесить его для вяления в затемненном и проветриваемом месте на 2 недели.

Индейка, вяленная с соком лайма

Ингредиенты:

5 кг индейки.

Для рассола: 1 л воды, 100 мл сока лайма, 20 г корня хрена, 350 г соли, 10 горошин душистого перца, 2 г корицы.

Способ приготовления:

Подготовленную индейку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 3 см. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, душистый

перец горошком, хрен, корицу и кипятить в течение 10 минут, затем влить сок лайма. Поочередно опускать куски мяса на 2–3 минуты в кипящий рассол. Когда мясо немного остынет, подвесить его для вяления на солнце в хорошо проветриваемом месте на 10 дней.

Индейка, вяленная в духовке

Ингредиенты:

5 кг индейки, 3 г молотого мускатного ореха, 160 г соли, 5 г красного молот ого перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленную индейку промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 × 5 см.

Соль тщательно растереть с мускатным орехом, красным и черным молотым перцем.

Натереть полученной смесью куски мяса, оставить на 20 минут в тепле, затем разложить на решетке так, чтобы ломтики не касались друг друга. Поместить решетку с мясом в разогретый до 50 °С духовой шкаф.

Вялить в течение 12 часов, оставив дверцу духового шкафа слегка приоткрытой.

Индейка, вяленная с яблочным уксусом

Ингредиенты:

5 кг индейки.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл яблочного уксуса, 20 г сахара, 200 г соли.

Способ приготовления:

Подготовленную индейку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать полосками толщиной 2 см.

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль и сахар, кипятить в течение 10 минут, затем влить уксус. Поочередно опускать в кипящий маринад куски мяса на 2–3 минуты. Когда они немного остынут, подвесить их для вяления в затемненном и хорошо продуваемом месте на 2 недели. Готовое мясо индейки можно хранить в темном прохладном месте в течение 2 месяцев.

Индейка, вяленная с душицей

Ингредиенты:

5 кг индейки, 50 г душицы, 260 г соли, 3 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленную индейку промыть, удалить кожу, мясо отделить от костей и нарезать поперек волокон полосками шириной 2–2,5 см.

Соль растереть с душицей, красным и черным молотым перцем. Натереть приготовленной смесью мясные ломтики, оставить в тепле на 5 часов, затем убрать на холод на 1 неделю, время от времени перекладывая куски сверху вниз. Затем подвесить для вяления на солнце в хорошо продуваемом и сухом месте. Вялить 1–1,5 недели.

Индейка, вяленная с пажитником

Ингредиенты:

5 кг индейки, 250 г пажитника, 160 г соли, 10 г молотого черного перца.

Способ приготовления:

Подготовленную индейку промыть, обсушить, слегка заморозить. Затем нарезать поперек волокон ломтиками 5 × 5 см.

Соль растереть с пажитником и черным молотым перцем.

Натереть мясо приготовленной смесью, оставить на 5 часов в тепле, затем убрать на холод на 1 неделю, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. После этого подвесить мясо на солнце в хорошо продуваемом месте и вялить в течение 1,5 недели.

Рябчики, вяленные с пряностями

Ингредиенты:

5 тушек рябчиков, 15 г сахара, 5 г селитры, 90 г соли.

Для рассола: 1 л воды, 4 г мускатного ореха, 4 г толченого лаврового листа, 2 г корицы, 2 г розмарина, 2 г гвоздики, 90 г соли, 5 г перца.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки рябчиков разделить на две части каждую, промыть и обсушить.

Из соли, сахара и селитры сделать смесь, натереть ею куски тушек, оставить на 2 часа в тепле, затем убрать в холодное место на 2 дня, периодически перекладывая куски сверху вниз. Из воды, соли, лаврового листа и специй приготовить рассол, кипятить его 10 минут. Поочередно опускать в кипящий рассол куски тушек на 3–5 минут. Когда они немного остынут, подвесить их для вяления в хорошо продуваемом месте на солнце, оставить на 1–1,5 недели.

Пряная вяленая индейка

Ингредиенты:

5 кг индейки.

Для соуса: 1 л воды, 50 г карри, 50 мл лимонного сока, 160 г соли, 5 горошин душистого перца.

Способ приготовления:

Подготовленную индейку промыть, обсушить, удалить кожу, мясо отделить от костей, затем нарезать полосками толщиной 3 см.

Приготовить соус, опустив в кипящую воду соль, карри и душистый перец, кипятить в течение 10 минут, затем влить лимонный сок. Поочередно опускать в кипящий соус куски мяса на 2–3 минуты. Когда они немного остынут, подвесить их в темном сухом, хорошо проветриваемом помещении с температурой воздуха около 10 °С, вялить в течение 2 недель.

Готовое вяленое мясо индейки можно хранить в темном и прохладном месте в течение 1–2 месяцев.

Копчение дичи

Копчение позволяет предохранить продукты от порчи, заготовить их на длительный срок хранения, и, кроме того, благодаря действию дыма при копчении мясо приобретает приятный вкус и аромат. Это особенно важно при обработке дичи, которая имеет специфический запах и вкус.

Процедура копчения заключается в обработке продуктов дымом, который высушивает и пропитывает мясо новыми ароматами и веществами. Коптить мясо можно также в домашних условиях, пользуясь дымоходной трубой на чердаке или с помощью специального приспособления — коптильной камеры. Для копчения дома используются также специальные вешалки и заслонки для регулирования интенсивности дыма.

Вполне можно сделать коптильню на природе или на дачном участке из различных подручных материалов. На даче можно сделать коптильню из кирпича или другого негорючего материала, также можно использовать обычные доски, обитые изнутри железом.

Для дымообразования сгодится железный поддон, в котором будут тлеть опилки. Коптильню иногда соединяют с небольшой печкой. Сверху коптильни нужно установить трубу с заслонками, через которую будет выходить дым. Чтобы он равномерно распределялся по всей камере, надо укрепить на небольшом расстоянии от потолка железный лист. Коптить вполне можно в обычной гусятнице. Для этого ее крышку нужно уплотнить ленточным асбестом с помощью прижимов, а через штуцерное отверстие провести резиновую трубку к любой стеклянной емкости, например к трехлитровой банке, наполненной водой. Через эту трубку копоть будет выходить из гусятницы и поступать в емкость.

Два важных правила при сооружении коптильни:

— коптильня должна быть герметичной;

— она должна быть достаточно вместительной.

Если герметичность будет нарушена, то стружки и прочее сырье для розжига мгновенно сгорят, а значит, мясо не прокоптится как следует и получится вареный в дыму продукт.

Большой объем коптильни необходим для того, чтобы куски мяса или целые тушки были подвешены достаточно высоко над дном, где тлеют опилки. Иначе продукт сильно поджарится и иссушится снизу, а верхняя часть останется полусырой.

Помимо этого, во время копчения из соленой или маринованной дичи выделяется много влаги, поэтому в

ограниченном пространстве и при высокой температуре мясо будет вариться на пару, а не коптиться.

Один из самых простых вариантов коптильни на природе — это неоцинкованное ведро с крышкой. Перед использованием ведро нужно тщательно прокалить.

Обязательное условие — крышка должна быть хорошо подогнанной и плотно закрывать ведро.

Можно также использовать ящик из нержавеющего металла с крышкой. Внутри такого ящика или ведра нужно разместить решетку на высоте 3–4 см над дном. Можно сделать несколько таких решеток, размещая их друг над другом, тогда во время копчения решетки можно будет время от времени переставлять сверху вниз. Сырье для розжига в этом случае укладывают на дно.

Эта коптильня хорошо подойдет для обработки небольших по размеру кусков мяса. Для дымообразования будет достаточно 2–3 горстей стружек или опилок. На решетки нужно выложить подготовленный для копчения продукт, затем ящик или ведро надо плотно накрыть крышкой, оставив небольшие щели для выхода дыма, и установить на угли.

Во время многодневной охоты можно соорудить и более объемную коптильню, подходящую для обработки более крупной дичи. Для этого надо выбрать подходящее место, лучше в неглубоком овраге. Здесь следует выкопать небольшую яму глубиной 25–30 см. На ее дне необходимо соорудить костер, чтобы нажечь слой углей. Когда костер прогорит, нужно насыпать сверху ветки, щепки, опилки и стружки. Над опилками на высоте 10–15 см надо соорудить решетку, воткнув несколько прутьев толщиной 2 см параллельно поверхности.

Конечно, можно использовать и готовую металлическую решетку, привезенную из дома.

На нее или на решетку из прутьев и будут затем выкладывать мясо, подготовленное для копчения.

Куски нужно раскладывать на небольшом расстоянии друг от друга. Когда мясо будет разложено, нужно накрыть коптильню сверху куском брезента или другой плотной ткани. Брезент должен находиться на высоте 10 см над продуктами. Для выхода копоти и поступления кислорода, поддерживающего тление углей, нужно оставить небольшую щель.

Чтобы закоптить крупную тушку дичи, нужно соорудить коптильню побольше, в виде печи. Ее можно сделать и в походных условиях, и на дачном или приусадебном участке. Для этого надо выкопать наклонную яму глубиной около 2 м в плотном грунте, желательно глинистом. Она должна иметь два выхода: один должен вести на поверхность земли, другой делают сбоку, где

будет располагаться костер.

На поверхности земли над углублением устраивают так называемый колосник — приспособление для задержания пламени. Его делают из металлических или можжевеловых прутьев, а сверху в 1–2 ряда укладывают не очень большие камни.

Над колосником устанавливают объемную трубу, в которой и будет коптиться дичь.

Трубу лучше всего сделать из дерна, камней или использовать бочку без дна. Если есть металлическая бочка — прекрасно. Крышка бочки должна плотно закрываться.

Внутри трубы устанавливают решетку, вставную сетку или прутья, на которые подвешивают мясо.

Сетку можно сделать самостоятельно из отожженной стальной проволоки диаметром 4–6 мм. Если в трубу подвешивают несколько кусков мяса, их нужно расположить на некотором расстоянии друг от друга, чтобы мясо равномерно прокоптилось со всех сторон. Когда все подготовлено, трубу закрывают крышкой или куском брезента. Время от времени крышку или кусок брезента можно приоткрывать или, наоборот, закрывать плотнее, чтобы регулировать концентрацию дыма и температуру внутри трубы.

Еще один вид коптильни — металлическая бочка без дна. Сначала нужно вырыть в склоне канавку по направлению движения ветра.

Как правило, в той или иной местности ветер постоянно дует в одну сторону. Канавка должна иметь отвесные стенки, глубину 20–25 см и длину 7–10 м. Сверху ее надо закрыть доской или горбылем, а поверх доски насыпать землю или плотно уложить дерн. В результате получится хорошая подземная труба. На ее выходе устанавливают железную бочку без днища. Низ бочки нужно окопать и землю хорошо утрамбовать. Вместо крышки лучше использовать щит из досок со щелями, через которые будет выходить дым. В таком коптильном отделении затем укрепляют решетку или сетку. С другого конца подземной трубы устраивают топку, где и будут разводить костер. Для этого в земле нужно выкопать яму глубиной 50–60 см и длиной около 1 м. Перед топкой можно сделать ступеньки, чтобы к ней было удобнее подходить. Края топки надо выровнять с землей под трубой, а сверху накрыть крышкой, металлической или деревянной.

Коптильня для холодной обработки мяса готова.

В походных условиях нередко используют коптильни с полиэтиленовой будкой. Как и в остальных вариантах, вначале в обрывистом берегу выкапывают яму глубиной 25–30 см, на ее дне устраивают костер. Ото дна углубления в земле прокладывают

канавку (шурф) длиной 2–3 м, которая будет служить дымоходом. Сверху вырытую канавку нужно прикрыть ветками и присыпать мелкими камнями и землей. На выходе устанавливают полиэтиленовую будку, в которой и будет коптиться мясо. Такую будку сооружают из полиэтилена, натянутого на прутки.

Ее размер может быть любым в зависимости от объема подготовленного для копчения сырья. Средний размер деревянного каркаса — $1 \times 1 \times 1{,}7$ м.

Для выхода дыма и доступа кислорода в верхней части будки нужно сделать небольшое отверстие. Куски мяса или тушки дичи, предназначенные для копчения, лучше подвешивать вертикально, чтобы выделяемый во время копчения жир не вытекал так обильно. Средняя температура дыма в будке должна составлять в среднем 40 °С, не выше.

Регулировать процесс дымообразования можно с помощью заслонки, которым должен закрываться выход из канавки.

Можно сделать совсем простую коптильню, соорудив полиэтиленовую будку прямо на поверхности земли.

Сначала делают деревянный каркас, внутри сооружают крестообразное перекрытие, на котором и будет располагаться дичь. На земле прямо под перекрытием нужно насыпать ровным слоем угли, сверху — можжевеловые ветки, опилки, щепки, траву и проч. Затем каркас накрывают полиэтиленовой пленкой. Эту пленку всегда можно снять, чтобы сделать перерыв в копчении, а потом так же быстро вновь натянуть. Края пленки можно закрепить камнями. Для вытяжки нужно оставить небольшие щели. Перерыв во время копчения необходим, чтобы мясо подсохло и выветрилось, иначе излишнее количество скапливающейся под пленкой влаги испортит копченый продукт и сделает его скорее вареным, чем копченым.

Если для охоты часто выбирается одно и то же место, можно соорудить коптильню для более длительного применения.

Дымокур (камеру, где тлеют угли и образуется дым) лучше сделать из листа кровельного железа.

Этот лист нужно согнуть П-образно, чтобы получился и потолок, и стенки дымокура. Заднюю стенку камеры с отверстием для дымохода и переднюю стенку, с помощью которой можно регулировать тягу дыма, надо сделать из другого листа железа.

В дымокур помещают уже перегоревшие угли, а сверху насыпают опилки и щепки. Щели этой конструкции лучше замазать глиной, чтобы она была герметичной. Такой дымокур для большей надежности можно закопать в землю наполовину.

Дымоход делают из гофрированных труб диаметром 20 см, которые можно приобрести в магазине или на рынке. Они очень

легкие, их длина в сжатом состоянии не превышает 1 м, а во время эксплуатации составляет 3 м. Их можно каждый раз брать с собой на охоту и привозить обратно. Для коптильни потребуется две такие трубы.

Чтобы продлить срок их службы, трубы нужно после копчения снимать и сжимать. Приспособления для подсоединения трубки к дымокуру, а затем к коптильной камере можно сделать из кровельного железа или подобного материала заранее. Благодаря таким трубам будет легко поддерживать нужную температуру дыма, регулируя их длину.

Сама коптильная камера может быть сделана на основе того же деревянного каркаса.

Вместо полиэтилена в этом случае можно использовать плотный нетканый материал — спанбонд. Дымоход необходимо подсоединить к коптильной камере снизу. На выходе в камеру его нужно закрыть металлической решеткой, чтобы дым равномерно распространялся внутри. С противоположной стороны камеры в ткани надо сделать небольшую прорезь для тяги. Внутри устанавливают перекрещенные жерди, которые прикрепляют к каркасу. На них развешивают продукты для копчения.

Более прочную коптильню можно сделать из камней, кирпичей и проч. Для лучшей герметичности такой камеры необходимо обмазать ее стенки глиной или штукатуркой. Для копчения в зимнее время года стенки коптильни следует дополнительно утеплить, чтобы можно было поддерживать внутри ровную температуру в течение всего процесса копчения. В противном случае мясо останется полусырым.

Сооружая коптильню, нужно ориентироваться на тот объем сырья, который планируется переработать. Для копчения 50 кг дичи требуется не менее 1 м^3, причем в такой коптильне продукты можно разместить только в один ярус. Если сырья больше, потребуется высокая коптильня, в которой можно установить несколько ярусов с расстоянием между ними 50–70 см. Крыша коптильни должна устанавливаться выше последнего яруса на 25–30 см.

Для зимнего копчения нужно установить в коптильной камере ложную крышу из цельного листа железа. По краям такой крыши нужно сделать желобки с выходом наружу для стока конденсирующейся внутри камеры влаги. В зимнее время количество влаги всегда выше из-за резкого перепада температур внутри камеры и снаружи.

Во время копчения вначале мясо нужно подвергнуть слабому воздействию дыма, чтобы оно равномерно пропиталось дымом и не пересохло. Постепенно воздействие дыма нужно усиливать, так

чтобы в результате над тлеющими дровами образовался густой, но негорячий дым.

Температура дыма должна оставаться одинаковой во время последующего процесса копчения.

Для дымообразования во время копчения лучше использовать лиственные породы деревьев: бук, кизил, терн, ольху, дуб, ясень, клен, березу (за исключением коры). С березы перед использованием обязательно надо снять кору, так как в ней содержится деготь. Лучшие дрова для копчения — виноградная лоза, белая акация, ольха и можжевельник.

Необязательно использовать только это сырье, достаточно всего несколько веточек этих растений, чтобы придать дичи приятный аромат.

Вместо ольхи можно использовать сухую древесину вяза, орешника, ясеня, яблони и груши.

Из веток этих деревьев вначале нужно нажечь угли, затем подбрасывать в костер опилки и щепки. Можно смешивать различные сорта деревьев, например использовать одновременно опилки ореха, дуба и щепки фруктовых деревьев, которые придают дичи своеобразный аромат, немного пряный и сладковатый.

Известны прекрасные свойства можжевельника (и веток, и ягод), который, помимо того что придает мясу приятный аромат, предохраняет продукты от порчи.

Шалфей и мята улучшают и вкус, и запах готовых продуктов. Иногда в костер добавляют веточки полыни, которые придают мясу оригинальный вкус.

Нельзя использовать для костра не только во время копчения, но и при приготовлении любых блюд над ним смолистые деревья — ель, пихту, кедр, сосну и проч. В них много смолы, и они придают блюдам, особенно копченым, горьковатый вкус и не вполне аппетитный аромат. Для копчения можно использовать сосновые шишки и иголки. В древесине некоторых деревьев содержится яд (например, в софоре японской). Ядовитые вещества, содержащиеся в буке, при горении разлагаются, поэтому безвредны.

Древесину перед использованием надо обязательно расколоть на небольшие чурочки или щепки длиной 4–6 см. При копчении обязательно нужно использовать опилки.

Не рекомендуется использовать для копчения сырые дрова и слишком сухие ветки и опилки. Сырые дрова тормозят процесс копчения и ухудшают качество готового продукта. Сухие опилки могут вызвать возгорание, поэтому их предварительно нужно немного увлажнить. Это особенно важно при холодном способе

копчения, когда дым должен быть холодным. Для увлажнения воздуха внутри коптильной камеры можно установить широкий сосуд с водой. Очень важно следить за тягой в камере дымообразования. Здесь должен быть ограниченный доступ воздуха, чтобы опилки и веточки прогорали очень медленно и создавали в результате наиболее подходящий для копчения густой дым.

Когда приспособление для копчения подготовлено, можно приступить к самому процессу. Существует два способа копчения: холодный и горячий. Холодное копчение проходит при температуре дыма 20–40 ˚С. Мясо должно сушиться, вялиться в дыму.

В результате обрабатываемая тушка становится более плотной, при горячем копчении получается более мягкий продукт.

Холодное копчение по времени проходит дольше, чем горячее. Кроме того, продукты холодного копчения могут храниться значительно дольше.

При горячем копчении температура дыма выше, а сам процесс занимает всего несколько часов.

Температура дыма во время горячей обработки может колебаться от 90 до 120 ˚С. За счет непродолжительного копчения мясо теряет меньше влаги и не успевает сильно пропитаться дымом. В результате получается полувареный продукт.

Преимущество такого способа копчения заключается в том, что в мясе сохраняется природная соль, оно остается достаточно сочным и приобретает специфический аромат.

Для горячего копчения нужно устраивать специальный плоский костер, когда дрова укладываются прямо на плоскую поверхность, а сверху насыпаются небольшим слоем опилки. Такой очаг будет давать не только дым, но и тепло.

Чтобы не было слишком сильного огня, необходимо строго сбалансировать количество дров и опилок, слишком сухие дрова нужно немного увлажнить.

Способ копчения и время обработки продукта будут зависеть от вида дичи, ее размеров и от кулинарных пристрастий заготовителя.

Коптить можно уже подготовленное, подсоленное или маринованное мясо, особенно это касается дичи, поскольку она жестковатая, маложирная и со специфическим запахом.

После посола дичь вынимают, тщательно промывают в воде и вывешивают для провяливания на воздухе под навесом. В таком положении мясо сушится 1–2 дня, затем его можно поместить в коптильню, подвешивая тушки за шейки. Нарезанное кусками

мясо можно разложить на решетки или подвесить, как тушки.

Определить время копчения можно по степени готовности мяса, определяя ее в процессе работы.

Важно, чтобы дичь не обгорала. Мелкая пернатая дичь (утка и проч.) коптится в течение 1,5 часа, крякву нужно коптить 3,5–4 часа, крупную дичь (гусь, казарка) — до 5 часов. В процессе копчения необходимо поддерживать ровно горение костра. По мнению специалистов, это целое искусство, которое приходит только с опытом.

Когда дичь хорошо закоптится, ее необходимо, пока она горячая, очистить от нагара и копоти. Затем ее оставляют на 1–2 суток в прохладном месте, чтобы она остыла и подсохла, а потом укладывают в деревянные ящики рядами, перекладывая чистой соломой, и убирают на хранение.

Горячим способом, описанным выше, можно коптить, используя простое ведро.

Уже через 30–60 минут, в зависимости от размера кусков мяса и коптильни, дым, поднимающийся из-под крышки, приобретает характерный аромат и становится более сухим. Окончательную готовность можно определить по внешнему виду и цвету дичи и по тому, насколько сухой будет ее поверхность.

Коптильню можно приоткрывать лишь на очень короткое время, чтобы из-за обильного доступа воздуха не воспламенились чурки, тем более что температура дыма внутри бочки повышается до 80–100 °С. Чем короче время обработки, тем выше должна быть температура дыма.

При непосредственном копчении происходит свертывание белков, разрушение малостойких органических соединений, вместе с влагой теряется часть азотистых веществ, вытапливается жир. Чтобы определить температуру внутри коптильни, можно плеснуть на крышку, если она, конечно, металлическая, воду. Если вода не кипит, а просто испаряется, то выдерживается правильный режим копчения. Значит, костер нужно поддерживать именно в таком состоянии.

Готовое блюдо горячего копчения долго не хранится, особенно на природе и без холодильной камеры. Его надо употребить в течение ближайших 2–3 дней.

Однако горячее копчение считается наиболее удобным способом обработки дичи, потому что это быстрый, надежный и простой способ сохранения и заготовки продукта.

Холодное копчение — более трудоемкий процесс, потому что требуется сооружать специальную коптильню, а сам процесс занимает много времени. При этом необходимо поддерживать оптимальный режим тления опилок и щепок и нужную

концентрацию дыма.

Мясо дичи готовится одинаково как для холодного, так и для горячего копчения.

Из туши лося для копчения подходят грудь и бока (ребра), которые перед этим необходимо хорошо просолить в течение 2 недель. Из кабаньего и медвежьего мяса для копчения пригодны спина, ребра, окорока и грудинка.

Все эти части тушек после предварительной обработки можно засолить сухим способом в деревянном ящике со щелями. Дно ящика нужно застелить плотной бумагой, затем насыпать слой соли, на который можно выкладывать слоями окорок, ребра, спинку и грудинку, обильно натертые солью и специями. Сверху все мясо также засыпать слоем соли. Затем ящик нужно поместить в прохладное сухое место на 4 недели.

Спустя положенное время куски мяса надо достать, соскоблить оставшуюся на поверхности соль, ополоснуть и залить на 3 суток водой, каждый день меняя ее. Затем куски развесить на свежем воздухе для вяления.

В зависимости от погоды и времени года вяление может продолжаться от 2 до 6 дней. Когда мясо хорошо подсохнет, его надо обсыпать отрубями, специями или толчеными сухарями и после этого уже коптить. Чем больше соли в мясе, тем ниже должна быть температура копчения.

Готовый копченый продукт должен иметь светло-коричневый цвет и приятный аромат. Если мясо не прокоптилось сразу как следует, его уже нельзя будет повторно перекоптить, в противном случае оно станет слишком жестким.

Для лучшего результата процесс копчения должен быть непрерывным и, в зависимости от объема продукта, может длиться от 1,5 суток до 1 недели. При копчении вышеописанных сортов дичи температура дыма в коптильне должна быть не выше 35 °С. Чтобы увеличить количество дыма, нужно периодически посыпать дрова сыроватыми опилками или просто смачивать их водой.

Хранить мясо после копчения нужно в прохладном проветриваемом помещении, в подвешенном состоянии, предварительно немного проветрив его и обтерев тряпкой или соломой. От того как хранится копченый продукт, будет зависеть его вкус при дальнейшем использовании или употреблении.

По мнению заядлых охотников, особенно вкусны жирные копченые чирки и перепела. Для копчения птицы можно использовать самый простой способ. Сначала ее необходимо правильно подготовить.

Тушки нужно ощипать, обработать, затем разрезать на две

половинки, если пернатая дичь крупная, или сделать на грудке разрезы. Затем тушки нужно опустить в кипящий рассол (50 г соли на 1 л воды) на 10–15 минут. Это метод мокрого посола. Потом мясо нужно подвесить на специальную перекладину над костром с той стороны, куда идет дым. Можно использовать самодельную трубу для направления потока дыма, сделанную из листа железа или коры большого дерева.

Для поддержания дымообразования в костер можно подкинуть немного сырых веток или щепок. Такое горячее копчение предварительно отваренного мяса непосредственно в дыму костра является самым быстрым, простым и удобным на природе.

Уже через 1 час мясо будет готово, и его можно будет сразу же употреблять в пищу. Тем более что такой способ копчения не позволяет долго хранить продукт.

Не редко в походных условиях используются специальные портативные металлические коптильни для горячего копчения. Когда копчение производится именно в такой камере, необходимо соответствующим образом подготовить мясо. Для этого мясо дичи лучше предварительно замариновать, причем маринад должен быть более соленым, чем обычно — на 1 л маринада потребуется примерно 50 г соли. Тушки пернатой дичи нужно разрезать на половинки или распластать, мясо крупной дичи нарезать небольшими кусками. После маринования мясо нужно слегка подсушить, обтереть тканью и повесить в затемненном месте на 1–2 часа для вяления.

Дальше следует подготовить коптильню.

На дно нужно насыпать слой тонкой стружки из сухих ошкуренных веток, а на решетку уложить мясо. После этого коптильню нужно закрыть и установить на костер. Очень важно правильно выбрать температурный режим горячего копчения. Обычно обработка мяса в такой коптильне длится 3–3,5 часа. Но если в коптильню закладывается дичь, предварительно отваренная до полуготовности, процедуру копчения можно сократить до 1,5–2 часов.

Вначале температура дыма в коптильной камере должна составлять примерно 45–50 °С. После первого периода копчения, который длится несколько минут, переходят ко второму, когда температура плавно повышается до 55–60 °С.

Пока мясо коптится, камеру не следует открывать, иначе нарушится режим сухой возгонки стружек. Это очень сложный способ копчения, поэтому первые попытки горячего копчения дичи, как правило, заканчиваются неудачей. Обычно новички ставят коптильню в слишком жаркое место костра, в итоге дичь

получается не копченой, а запеченной и пересушенной. Но не стоит сдаваться, ведь только на личном опыте можно освоить это нелегкое дело. Очень важно научиться правильно подбирать режим горячего копчения, от которого будет зависеть конечный результат. Закопченное мясо дичи в итоге должно приобрести приятный аромат и золотистый цвет. Даже летом такое мясо может храниться около 1 недели, естественно, в прохладном месте.

Эту же металлическую коптильню можно легко приспособить в походных условиях для запекания дичи, используя в качестве духового шкафа.

Копченая сохатина

Ингредиенты:

10 кг сохатины (грудинка и ребра), 30 г чеснока, 5 лавровых листьев, 20 г сахара, 500–600 г соли, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, кориандр.

Способ приготовления:

Подготовленные грудинку и ребра лося нашпиговать очищенным, вымытым и крупно нарезанным чесноком. Приготовить смесь из соли, сахара, измельченного лаврового листа и специй, натереть ею части тушки. Оставить в прохладном месте для просаливания на 1–1,5 недели, затем коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченая кабанина

Ингредиенты:

10 кг кабанины (спина, ребра или грудинка), 15 г чеснока.

Для рассола: 3 л воды, 20 г сахара, 5 г имбиря, 50 г нашинкованной моркови, 100 г нашинкованного корня сельдерея, 2–3 лавровых листа, 350 г соли, 10 г красного молотого перца, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленные части туши кабана нашпиговать измельченным чесноком, предварительно очищенным и вымытым.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, сахар, специи, лавровый лист, нашинкованные морковь и корень сельдерея, варить 10 минут. Опускать поочередно в кипящий рассол части тушки на 3–5 минут. Затем подвесить их для просушки в хорошо продуваемом месте на 2–3 дня.

После этого кабанину можно коптить холодным способом в

течение 3–4 недель.

Копченая медвежатина

Ингредиенты:

10 кг медвежатины (спина, ребра или грудинка), 15 г чеснока, 100 г чернослива, 20 г сахара, 10 г кориандра, 10 г имбиря, 500–600 г соли, 10 горошин душистого перца, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленные части туши нашпиговать измельченным чесноком, предварительно очищенным и вымытым, и измельченным черносливом. Оставить на 2–3 часа в тепле.

Из соли (использовать половину), сахара и специй приготовить смесь. Натереть полученной смесью куски медвежатины и уложить в деревянный ящик, на дно которого предварительно постелить плотную бумагу и насыпать немного соли (использовать 1/2). Сверху медвежатину также нужно присыпать оставшейся солью. Солить в течение 2–3 недель в сухом прохладном месте. Затем куски мяса достать, соскоблить оставшуюся соль, промыть, опустить в воду на 2 дня, меняя воду каждый день. Вымоченные куски медвежатины подсушить, подвесив в хорошо продуваемом месте на 3–4 дня.

После этого медвежатину можно коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченая оленина

Ингредиенты:

10 кг оленины (грудинка, ребра), 250 мл лимонного сока, 50 г толченых ягод можжевельника, 2–3 лавровых листа, 10 г сахара, 2 г корицы, 2 г имбиря, 2 гвоздички, 350 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленную оленину натереть смесью из лимонного сока и толченых ягод можжевельника, оставить на 4–5 часов в тепле.

Из соли, сахара, измельченного лаврового листа и специй приготовить смесь.

Выложить куски оленины в эмалированную емкость, обильно пересыпая каждый слой приготовленной смесью. Оставить на 1,5–2 недели в сухом прохладном месте. После этого оленину можно коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченая зайчатина

Ингредиенты:

3 тушки зайцев, 10 г чеснока, 50 мл лимонного сока, 300 г шпика.

Для рассола: 5 л воды, 2–3 лавровых листа, 10 ягод можжевельника, 15 г сахара, 4 г имбиря, 200 г соли, 10 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Каждую тушку, предварительно обработанную, разделить на четыре части: две лопаточные и две задние. Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Натереть мясо чесноком, смешанным с лимонным соком, подвесить для просушки на 3–4 дня в продуваемом тенистом месте.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, сахар, лавровый лист, ягоды можжевельника и специи, кипятить в течение 5 минут.

Рассол остудить и залить им куски тушек, уложенные в посолочную емкость.

Оставить при нормальной температуре на 2 дня, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз.

После этого мясо обсушить полотенцем и слегка проветрить, затем нашпиговать мелко нарезанным шпиком. Каждый кусок нужно отбить, положив между двумя разделочными досками, чтобы суставы и крупные кости расплющились. Коптить куски тушек горячим способом в течение 3–4 часа. Во время копчения можно периодически сбрызгивать зайчатину оставшимся рассолом.

В домашних условиях можно коптить тушку зайца целиком и с фаршем из грибов или яблок.

Копченая зайчатина хорошо сочетается с гречневой кашей и жареным картофелем.

Копченые утки

Ингредиенты:

5 тушек уток, 200 мл яблочного уксуса, корица по вкусу, 1–2 гвоздички, 25 г сахара, 250 г соли.

Способ приготовления:

Утиные тушки, предварительно обработанные, промыть, надрезать у каждой спинку, натереть смесью из соли (использовать половину), сахара и корицы.

Уложить в посолочную емкость.

Приготовить маринад, растворив в кипящем яблочном уксусе соль и добавив гвоздику.

Кипятить 2–3 минуты, затем остудить, процедить и залить

полученным маринадом утиные тушки. Установить пресс, оставить при нормальной температуре на 3–4 часа. Затем достать тушки из рассола, обсушить бумажными салфетками, обернуть чистой плотной бумагой, перевязать и подвесить в коптильную камеру.

Коптить горячим способом в течение 2,5–3 часов, пока мясо не станет золотисто-коричневого цвета.

Копченые рябчики

Ингредиенты:

5 тушек рябчиков.

Для рассола: 3 л воды, 2 г корицы, 2 г кориандра, 2 г имбиря, 2 лавровых листа, 250 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки разрезать на две половинки.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль и добавив специи и лавровый лист. Поочередно опускать в кипящий рассол половинки тушек на 10–15 минут. Потом куски тушек обсушить, промокнув бумажными салфетками. После такого мокрого засола рябчиков можно коптить горячим способом в течение 1 часа. Варено-копченое мясо долго не хранится, поэтому рекомендуется съесть рябчиков непосредственно после их приготовления.

Копченая индейка

Ингредиенты:

1 тушка индейки, 2–3 лавровых листа, 2 г кориандра, 2 г кардамона, 2 г гвоздики, 1 г имбиря, 2 г толченого мускатного ореха, 5 г чеснока, 10 г репчатого лука, 200 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку индейки разрезать на две половинки. Из соли, специй, измельченного лаврового листа, мелко нарезанных лука и чеснока, предварительно очищенных и вымытых, приготовить смесь.

Натереть ею половинки тушки, оставить при нормальной температуре на 4–5 часов, затем убрать на холод на 3 дня.

После подсушить в продуваемом месте в течение 1–2 дней.

Коптить холодным способом 2–3 недели.

Копченые перепела

Ингредиенты:

5 тушек перепелов.

Для рассола: 3 л воды, 5 г гвоздичек, 250 г соли, 5 г красного молотого перца, корица по вкусу.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки разрезать на две половинки.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль и добавив специи. Поочередно опускать в кипящий рассол половинки тушек на 10–15 минут.

Потом подвесить мясо для просушки в хорошо продуваемом месте на 5–6 часов. Коптить горячим способом в течение 1 часа.

Копченые дикие голуби

Ингредиенты:

5 тушек голубей, 5 г чеснока, 3 г сухой горчицы, 80 г соли.

Для рассола: 2 л воды, 1–2 лавровых листа, 2 г кардамона, 2 г имбиря, 2 г фенхеля, 80 г соли, 3 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки голубей разрезать на две половинки каждую. Из соли, измельченного чеснока, предварительно очищенного и вымытого, сухой горчицы приготовить смесь. Натереть этой смесью половинки тушек, оставить в тепле на 2–3 часа.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль, лавровый лист и специи, кипятить 3 минуты. Опускать в кипящий рассол поочередно куски тушек на 5–8 минут.

После этого мясо подсушить, подвесив в хорошо продуваемом месте на 12 часов. Коптить горячим способом в течение часа.

Способ приготовления дичи на костре

Этот способ приготовления пищи является самым древним, но в последнее время он приобретает все большую популярность, особенно среди любителей охоты, рыбалки или просто многодневных походов на природу. Существует несколько способов приготовления пищи на костре: на вертеле, в земле и углях и в глине.

Место для костра нужно выбирать в защищенном от ветра месте, желательно подальше от деревьев, чтобы их ветки не могли воспламениться. Разводить костер нужно на голой земле, расчищенной от сухих листьев и травы.

Как и для копчения, при разведении костра лучше использовать лиственные породы деревьев: бук, ольху, дуб, ясень, клен, березу (за исключением коры), фруктовые деревья, а также можжевельник.

Для придания мясу специфического аромата в костер можно подбрасывать шалфей, мяту или полынь. Смолистые деревья исключаются.

Способ приготовления дичи на вертеле

Вертел для шашлыка можно сделать из прямых ольховых, ореховых и кленовых ошкуренных веток. Толщина веток должна соответствовать весу мяса, которое будет потом обжариваться на костре (вертел не должен прогибаться под тяжестью тушек). Длина веток для вертела должна быть не менее 1 м. Это необходимо для того, чтобы во время приготовления пищи можно было отодвинуться подальше от костра и уберечь руки от ожогов. Один конец вертела придется поддерживать рукой, а другой, чтобы не уставали руки, можно положить на рогульку (раздвоенную на конце палку), воткнутую с противоположной стороны костра.

На вертеле можно приготовить любую пернатую дичь. Наиболее вкусными, по мнению специалистов, получаются дикие утки, особенно нырковые. Обжаривание на вертеле над костром помогает отбить присущий им специфический рыбный запах. Дым костра пропитывает мясо новыми ароматами. Кроме того, мясо успевает немного подкоптиться и становится мягче.

Вначале дичь необходимо подготовить: обработать, снять шкуру, если это заяц, или ощипать, если это пернатая дичь, выпотрошить и промыть. Ощипывать птицу надо с шеи. Кожа дикой птицы легко рвется, поэтому ее никогда не обваривают кипятком. Ощипывать птицу нужно осторожно, подхватывая по нескольку перышек сразу. Особенно осторожно нужно выщипывать перья в области зоба. Ощипанную птицу нужно осторожно натереть мукой и, если необходимо удалить пух, смочить спиртом и поджечь. Дичь не опаливают на огне, как домашнюю птицу. Затем тушку следует обсушить бумажным полотенцем. Отдельно нужно аккуратно удалить пеньки, оставшиеся от перьев, стараясь не повредить кожу. Если на ней будут разрывы, через них при обжаривании будет вытекать сок и жир, в итоге мясо получится сухим и жестким.

У самой мелкой дичи — перепелов, дупелей, куропаток — головы не отрезают. Если птицу обжаривают на костре целиком, голову нужно подвернуть под правое крыло.

Потрошить дичь также нужно очень аккуратно, стараясь не повредить желчный пузырь, который удаляют во вторую очередь, после удаления зоба. Если желчный пузырь поврежден, нужно вырезать пропитанное желчью место. У перепелок при вырезании внутренностей нужно постараться сохранить жир, который выстилает брюшко. Если же он отделился, после потрошения его нужно положить обратно. Затем целую тушку, если дичь мелкая,

или куски крупной дичи нужно насадить на вертел и закрепить мягкой проволокой (только не медной), можно использовать толстые нитки или свежее лыко. Полость целой тушки можно при желании начинить какими-либо овощами, специями, фруктами и проч. Это придаст мясу большую сочность и аромат. Начиненную тушку нужно обязательно прочно зашпилить или зашить той же проволокой или нитками. Перед жареньем на вертеле мясо дичи можно натереть смесью из соли и специй, или замочить в маринаде, или же поливать маринадом во время жаренья.

Чтобы мясо было пожирнее, ведь у дичи оно довольно сухое и жесткое, можно обернуть тушку снаружи тонкими ломтиками свиного сала или нашпиговать им тушку.

Жаренье на вертеле занимает немного времени, по сравнению с засолкой или копчением дичи, но приготовленный таким способ продукт долго не хранится, и его необходимо сразу же после приготовления употребить в пищу.

Кряква на вертеле готовится в течение 1 часа, чирок — около 45 минут, более крупная птица — на несколько минут дольше.

Для жаренья на вертеле и над костром лучше всего подходит мясо молодой дичи. Самое вкусное мясо пернатой дичи осенью и в начале зимы.

После жаренья блюдо из мелкой дичи (вальдшнепов, дупелей, бекасов, перепелок, дроздов) можно сохранить, залив приготовленную птицу растопленным жиром.

Мясо крупной дичи жарится на вертеле еще дольше.

Перед запеканием необходимо нарезать мясо крупными кусками, можно также жарить печень. Вертел потребуется более толстый и прочный. Его нужно будет зачистить в виде ромба, чтобы куски не проворачивались при вращении вертела.

Зажаренное крупными кусками мясо диких животных гораздо вкуснее.

Когда готовят шашлык, при отсутствии плоских металлических шампуров каждый кусочек дичи нужно насаживать на два тонких прутика, иначе мясо будет проворачиваться и поджариваться только с одной стороны, другая же сторона останется сырой. При насаживании мяса необходимо предварительно проделать в каждом кусочке отверстия острой палочкой, куда затем можно будет вставить прутики.

Над костром надо установить поддерживающую поперечину из толстой сырой ветки, чтобы прутики не прогибались посередине под тяжестью насаженного на них мяса. Чем крупнее куски мяса, тем выше нужно поднимать над углями вертел, в противном случае снаружи образуется жесткая корочка, а внутри мясо останется сырым.

Самым главным в приготовлении блюд на вертеле является умение выбрать правильный тепловой режим.

В самом начале необходимо выдержать мясо в течение нескольких минут в наиболее горячем месте костра, потом его можно переместить в другое место и выдерживать здесь при равномерной температуре все оставшееся время. Очень важно, чтобы угли дышали жаром, а не пламенем. Поэтому сначала нужно нажечь углей, а затем подбрасывать в костер щепки и мелкие веточки по мере необходимости.

Жаренное на вертеле мясо лося напоминает говядину, мясо зайца — крольчатину, мясо косули — баранину, а мясо кабана — свинину. По мнению многих охотников, самый вкусный шашлык — из мяса кабана, косули, дикого барана и козла.

Для жаренья на вертеле сохатины и оленины, как и говядины, предпочтение нужно отдавать лишь оковалку и филею, из которых делают вырезку. Это куски мяса, вырезанные из длинных мышц, которые располагаются по обеим сторонам поясничной области позвоночника на внутренней части туши. Мясо на задней части ног (кострец и огузок) не годится для жаренья на вертеле, оно получится слишком жестким.

Кабанина, пригодная для жаренья над костром, — это задний окорок и корейка. Лопаточная часть или грудинка подходит для копчения или приготовления супов, тушеных блюд и т. п.

Тушку зайца обычно жарят целиком и фаршируют, но для более быстрого приготовления ее можно разрезать на две или четыре части.

Специфический запах и жесткость мяса устраняются после маринования.

Приготовлением мяса из дичи обязательно оставлять его на 2–3 дня в маринаде, рассоле или другом растворе для размягчения мяса. Самым простым считается маринование в сыворотке, кефире или снятом молоке, где мясо пернатой дичи должно оставаться примерно 10–12 часов.

Мясо старых животных замачивают на 1–2 дня.

Можно также использовать смесь воды и кваса с добавлением меда и репчатого лука по вкусу.

Мариновать мясо диких животных перед жареньем на вертеле нужно дольше, чем мясо домашних животных, при этом количество специй и их разнообразие также может быть больше.

Устранить неприятный запах дичи поможет имбирь или мускатный орех, которые нужно положить внутрь целой тушки или натереть куски мяса смесью из них.

Очень жесткое мясо можно предварительно отбить деревянным молотком или его подобием, затем натереть сухой

горчицей и оставить на 5–6 часов в теплом месте.

После замочить в маринаде на несколько часов и убрать в холодное место.

Во время длительной охоты можно использовать для приготовления различных блюд специальный сборный мангал с шампурами и решеткой. Высота мангала для приготовления шашлыка на природе должна быть такой, чтобы мясо было поднято над углями на 4–5 см или даже немного меньше. Качество жареного мяса будет зависеть от количества углей и их жара. Лучше использовать мангал с мелкими колосниками и поддувалом, что позволит регулировать тягу в зависимости от направления ветра. Готовить мясо на таком мангале значительно удобнее, хотя кому-то и может показаться, что в этом мало романтики и на природе все должно быть натуральным, даже костер с самодельными шпажками и вертелом.

На мангале можно делать шашлыки и поджаривать мясо на решетке, но есть и такие блюда из дичи, которые можно приготовить только в углях, золе или земле под костром.

Способ приготовления дичи в глине

Жарить дичь в глине и на костре можно только на охоте. Это довольно экзотическое блюдо, но вполне уместное на нашем столе.

Для него необходимо раздобыть подходящую глину. Следует скатать из нее несколько шариков и положить в костер.

Если шарики рассыплются в огне, значит, глина не подходит. Если же они превратились под действием огня в крепкие комочки, такую глину можно смело использовать в кулинарных целях.

Блюда в глине лучше всего готовить из куриных или диких голубей. Из мяса крупных диких животных лучше делать другие блюда, потому что оно, во-первых, требует длительной обработки, а во-вторых, получается суховатым.

Для запекания в глине хорошо подходят кряква и чирок, но не нырковые утки, поскольку перо у них чересчур плотное, а подкожный жир после запекания птицы в глине придает блюду специфический неприятный запах.

Перед запеканием птицу необходимо правильно подготовить. Для этого тушку вначале нужно выпотрошить, не ощипывая перо. Затем надо отрезать шею и крылья, промыть изнутри и просолить.

При желании и наличии необходимых продуктов можно начинить птицу животным жиром, салом, ягодами, орехами или фруктами.

После этого тушку нужно тщательно обмазать глиной слоем около 1–2 см, забивая ее под перо. Костер предварительно должен перегореть, убедившись в этом, разгребают угли и в золе выкапывают ямку.

В эту ямку надо положить глиняную «куклу».

Запекают дичь в течение короткого времени, хотя это будет зависеть от размеров птицы. Тетерева нужно запекать в глине не менее 2 часов, а мелкую птицу меньше 1 часа.

Пока птица будет готовиться, сверху можно развести небольшой костер, поддерживая его ветками и щепками. На этом костре и на горячих углях можно одновременно приготовить какое-нибудь другое блюдо.

Когда пройдет положенное время, глиняную «куклу» нужно достать, разбить глину и снять ее вместе с перьями. В процессе приготовления они впекаются в глину, поэтому легко отделяются от мяса. Если птица окажется не совсем готова, можно разрезать тушку на куски и слегка обжарить над тлеющими углями на

вертеле, пока не образуется ароматная румяная корочка.

Способ приготовления дичи в золе и горячей земле

Таким способом на костре можно готовить самые разнообразные блюда. Для этого понадобится алюминиевая фольга.

Можно готовить из мяса диких животных, но особенно вкусными получаются блюда из пернатой дичи. Тушку мелкой или средней птицы предварительно нужно разрезать пополам, затем натереть солью, обернуть тонкими ломтиками свиного сала и завернуть в 2–3 слоя фольги.

Получившийся сверток можно для надежности перетянуть крепкой ниткой или проволокой (только не медной), а затем закопать в золу и засыпать углями.

Время запекания может быть разным в зависимости от размера дичи. Например, половинку вальдшнепа можно запекать 10–15 минут, другая птица требует более длительной обработки.

Определить готовность блюда можно, проверяя состояние фольги: если на ней появляются коричневые пятна, значит, блюдо начинает подгорать.

Одновременно с дичью в фольге можно приготовить и другие блюда. В походных условиях так удобно запекать картофель и поджаривать хлеб. Все это станет хорошим дополнением к готовой дичи.

Мелкую и среднюю пернатую дичь можно готовить целой тушкой в горячей земле под костром.

Для этого нужно предварительно подготовленную тушку просолить, смазать снаружи жиром, обернуть листьями клена, лопуха или кувшинки, что будет под рукой, и обвязать проволокой, крепкой ниткой или свежим лыком. Кленовые листья придают мясу дичи сладковатый вкус и делают его мягче.

В земле выкапывают ямку. Туда надо положить тушку, засыпать ее землей и утрамбовать.

Насыпной слой земли не должен превышать 2–3 см. После этого над закопанной дичью разводят костер.

Таким способом можно запекать дичь средних размеров (рябчик а, дикого голубя) примерно в течение 1 часа.

Рецепты блюд, приготовленных на вертеле, в углях и глине

Медвежатина, жаренная на вертеле целым куском

Ингредиенты:

1 кг медвежатины, 200 г зеленого лука, 500 г свежих помидоров, 100 мл растительного масла, 100 г зелени кинзы, 100 г зелени базилика, 25 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Помидоры вымыть, зеленый лук и зелень кинзы и базилика промыть. Подготовленную медвежатину зачистить от пленок и целиком во всю длину нанизать на вертел.

Чтобы во время жаренья мясо не проворачивалось, а также не уменьшалось в весе и не теряло форму, его можно закрепить на вертеле прочной ниткой или проволокой (только не медной).

Жарить на вертеле над раскаленными углями, как обычный шашлык, — периодически сбрызгивая растительным маслом.

Отдельно поджарить над костром помидоры, целиком нанизанные на вертел.

Когда шашлык из мяса со всех сторон покроется румяной корочкой, его нужно будет аккуратно снять с вертела и нарезать ломтиками, посолить, поперчить, украсить блюдо помидорами, измельченным зеленым луком и веточками кинзы и базилика.

Сохатина, жаренная на вертеле

Ингредиенты:

5 кг сохатины, 500 г шпика, 50–60 г соли.

Для маринада: 2 лимона, 150 мл коньяка, 350 мл виноградного уксуса, 200 г репчатого лука, 50 г семян укропа, 2 г гвоздики, 2 г базилика, 3 лавровых листа, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленное мясо нарезать кусками примерно по 200–300 г, шпик нарезать более мелкими кусочками.

Приготовить маринад. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Лимоны вымыть, срезать с них цедру, мякоть мелко нарезать. Цедру тоже мелко нарезать и соединить с мякотью, добавить лук, соль, специи, коньяк, виноградный уксус и измельченный лавровый лист. Поместить в маринад куски мяса и шпика, убрать в прохладное место на 8 часов.

После этого можно жарить мясо на вертеле, нанизав его вперемежку с кусочками шпика. Во время обжаривания можно срезать готовый верхний слой мяса и, переложив в тарелку или миску, употреблять в пищу, пока не остыл. Оставшуюся часть жарить дальше до полной готовности.

Сохатина, приготовленная по-крестьянски

Ингредиенты:

5 кг сохатины, 400 г шпика, 2 лимона, 50–60 г соли.

Для маринада: 2,5 л воды, 800 мл виноградного уксуса, 25 г сахара, 3 лавровых листа, 2 г гвоздики, 100 г толченых ягод можжевельника, 50 г соли, 10 г душистого перца горошком, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками. Лимон вымыть, срезать цедру, мякоть нарезать небольшими кусочками, цедру измельчить, соединить мякоть и цедру с солью.

Полученной смесью натереть куски мяса и оставить на 5 часов при нормальной температуре.

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль, сахар, ягоды можжевельника и специи, кипятить 5 минут, влить уксус и варить еще 5 минут.

Опускать в кипящий маринад поочередно куски сохатины на 10–15 минут. Затем мясо достать, а маринад процедить.

Сохатину обсушить, нашпиговать мелко нарезанным шпиком и подвесить для просушки в хорошо проветриваемом месте на 2 дня.

Жарить на вертеле, подняв его на такой уровень, чтобы огонь для обработки мяса был средним.

Время от времени поливать мясо оставшимся маринадом.

Фаршированная медвежатина на вертеле

Ингредиенты:

1 кг медвежатины, 150 г зелени петрушки, 50 г сыра (любого).

Для фарша: 150 г свиного сала, 100 г репчатого лука, 25 г чеснока, 10 г соли, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленную медвежатину нарезать полосками длиной 10–15 см. Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Зелень петрушки промыть, обсушить, измельчить. Сало мелко

нарезать.

Из кусочков сала, репчатого лука, чеснока, соли и перца приготовить фарш.

Выложить его на полоски мяса, завернуть, закрепить прочными нитками, аккуратно нанизать на вертел. Жарить над раскаленными углями, пока мясо не подрумянится и не перестанет выделяться мясной сок.

Готовое фаршированное мясо освободить от ниток, посыпать тертым сыром и измельченной зеленью петрушки.

Медвежатина, жаренная на вертеле

Ингредиенты:

5 кг медвежатины, 200 г репчатого лука, 450 мл винного уксуса, 150 мл красного вина, 400 г сала, 50 г зелени петрушки, 50 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленную медвежатину нарезать средними кусками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки промыть, обсушить, измельчить.

Сало нарезать небольшими кусочками.

Приготовить маринад, смешав винный уксус и красное вино, добавив нарезанный лук и измельченную зелень петрушки, соль и перец. Выложить куски мяса и сала в маринад. Оставить на 5–6 часов в прохладном и сухом месте.

Жарить на вертеле, нанизав мясо вперемежку с салом, над раскаленными углями, периодически сбрызгивая мясо оставшимся маринадом.

Шашлык из молодого кабанчика

Ингредиенты:

2 кг кабанины, 150 г свиного сала, 200 г репчатого лука, 30 г соли, 5 г черного молотого перца, 80 мл столового уксуса.

Для украшения: 300 г помидоров, 100 г зеленого лука, 100 г лимона.

Способ приготовления:

Подготовленное мясо крупно нарезать. Сало нарезать средними кусками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Мясо выложить в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и кольцами лука, сбрызгивая столовым уксусом. Мясо утрамбовать и убрать на холод на 3–4 часа.

Жарить на вертеле, подняв его повыше над костром, в

течение 3–4 часов, периодически поливая мясо оставшимся маринадом.

Помидоры, лимон, зеленый лук вымыть. Лук мелко нарезать, помидоры нарезать дольками, лимон ломтиками. Украсить ими готовый шашлык.

Кабанина, жаренная на вертеле

Ингредиенты:

5 кг кабанины, 400 г сала, 200 г репчатого лука, 200 г корня хрена, 450 мл винного уксуса, 10 г сахара, 60 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленное мясо крупно нарезать. Сало нарезать мелкими кусочками и им нашпиговать кабанину.

Репчатый лук и корень хрена очистить, вымыть, мелко нарезать.

Приготовить маринад, добавив в подогретый винный уксус соль, перец, сахар, лук и хрен.

Положить в маринад куски мяса и оставить в прохладном месте на 7–8 часов.

Обжаривать на вертеле, подняв его повыше над костром, в течение 3–4 часов, периодически поливая мясо оставшимся маринадом.

Шашлык из кабанины, замоченной с помидорами

Ингредиенты:

2 кг кабанины, 400 г свежих помидоров, 200 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 25 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленное мясо нарезать кубиками со стороной 4 см. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Положить мясо в эмалированную емкость, посолить, поперчить, добавить сахар, растительное масло, лук и помидоры. Слегка уплотнить и убрать в холодное место на 6–8 часов.

Нанизать маринованное мясо на шпажки без помидоров и лука, обмять так, чтобы мясо лежало ровно, без углов, как целый кусок.

Жарить над раскаленными углями, периодически сбрызгивая оставшимся маринадом.

Шашлык из молодого кабанчика с овощами

Ингредиенты:

1 кг кабанины (без костей), 150 мл растительного масла, 150 г репчатого лука, 200 г болгарского перца, 60 г свежих помидоров, 60 г яблок, 15 г крахмала, 1 яйцо, 80 мл хереса, 10 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо нарезать кусками длиной 3 см и толщиной 1 см. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Болгарский перец очистить от семян, вымыть, нарезать ломтиками. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, мелко нарезать. Помидоры вымыть и измельчить.

Уложить мясо, овощи и яблоко в эмалированную емкость, посолить, поперчить, влить вино и 50 мл растительного масла. Крахмал взбить с яйцом и добавить в маринад. Все хорошо перемешать и убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Нанизывать на вертел или шпажку куски мяса вперемежку с болгарским перцем и луком. Жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся растительным маслом.

Шашлык из шпигованного мяса косули

Ингредиенты:

5 кг мяса косули, 50 г чеснока, 120 г репчатого лука, 150 г моркови, 150 г корней петрушки, 200 мл красного вина, 100 мл воды, 150 г животного жира, 100 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо нарезать кусками по 200–250 г. Репчатый лук, морковь, корни петрушки очистить, вымыть и нарезать лук — кольцами, морковь и корни петрушки — соломкой.

Натереть куски мяса смесью из соли, перца, измельченного чеснока, пересыпать луком и залить вином, смешанным с водой. Оставить в холодном месте на 3–4 часа. Затем мясо достать, обмазать жиром, нашпиговать морковью и петрушкой, нанизать на вертел вперемежку с кольцами лука.

Жарить над раскаленными углями, поливая время от времени маринадом, пока на мясе не образуется румяная корочка.

Шашлык из косули

Ингредиенты:

5 кг филе косули (использовать те же части, что и для шашлыка из сохатины), 200 г сала, 200 мл сухого белого вина, 150 мл столового уксуса, 4 лимона, 150 г репчатого лука, 100 г зелени петрушки, 50 г соли, 10 г черного молотого перца, корица, гвоздика.

Способ приготовления:

Нарезать подготовленное мясо косули крупными кусками. Сало нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки промыть, обсушить и измельчить.

Лимоны вымыть, снять цедру, мякоть измельчить и соединить с мелко нарезанной цедрой.

Приготовить маринад, смешав вино и столовый уксус.

Растворить в подогретой смеси соль, добавить перец, корицу, гвоздику, лимон, лук и измельченную зелень.

Опустить в маринад мясо косули и куски сала. Мариновать в холодном месте в течение 4–5 часов.

Жарить на вертеле над горячими углями, периодически поливая оставшимся маринадом.

Шашлык из косули с баклажанами

Ингредиенты:

1,5 кг мяса косули (корейка), 1 кг баклажанов, 150 г растительного масла, 120 г репчатого лука, 25 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Посыпать куски мяса смесью из соли и перца. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, сделать глубокие надрезы вдоль и поместить в эти надрезы куски мяса и лук.

Нанизать на вертел, захватив оба конца баклажана и все куски мяса. Жарить над раскаленными углями, поливая время от времени растительным маслом.

Поворачивать вертел нужно так, чтобы куски мяса обжарились со всех сторон.

Шашлык из сайгака с оливковым маслом и мускатным орехом

Ингредиенты:

2 кг мяса сайгака (мякоть почечной части — седло), 250 г шпика или жирной копченой ветчины.

Для маринада: 250 г репчатого лука, 100 мл оливкового масла, 1–2 лавровых листа, 5 г тертого мускатного ореха, 1 г гвоздики, 40 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо нарезать кусочками по 100 г, выложить в эмалированную емкость.

Из оливкового масла, измельченного лаврового листа, соли, перца, гвоздики и тертого мускатного ореха приготовить маринад, вскипятив смесь на огне.

Залить полученным маринадом мясо, убрать в прохладное место на 2–3 часа.

Шпик или жирную копченую ветчину нарезать небольшими кусочками.

Нанизать мясо на шпажки вперемежку со шпиком.

Жарить над раскаленными углями, периодически поливая оставшимся маринадом, пока не образуется румяная корочка.

Мясо косули, жаренное над костром

Ингредиенты:

5 кг мяса косули (филе), 400 г шпика, 400 мл сухого белого вина, 100 г репчатого лука, 80 г соли, перец.

Для маринада: 5 л воды, 60–70 г сахара, 40 г душистого перца горошком, 2 г гвоздики, 2 г кориандра, 100 мл виноградного уксуса, 2 лавровых листа, 2 г корицы, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Филе промыть, нарезать крупными кусками.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Приготовить маринад, добавив в воду сахар, душистый перец горошком, гвоздику, черный молотый перец, кориандр, лавровый лист и корицу.

Кипятить 30 минут, за 10 минут до окончания варки добавить виноградный уксус.

Затем маринаду дать остыть и выложить в него филе косули и репчатый лук.

Оставить на 3–4 дня в прохладном месте, время от времени перекладывая куски мяса сверху вниз.

Шпик нарезать небольшими кусочками и растопить в сковороде на горячих углях.

Добавить к шпику филе и обжарить до золотистого цвета. Добавить к филе и шпику вино, соль и перец по вкусу, тушить под крышкой в течение 1 часа, поддерживая средний огонь щепками и опилками.

Готовое филе выложить на блюдо, а полученный в процессе

приготовления соус процедить и добавить к мясу (можно использовать его отдельно).

Шашлык из печени сайгака по-охотничьи

Ингредиенты:

500 г печени сайгака, 250 г ветчины, 20 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Печень сайгака нарезать крупными кусками, промыть, обсушить, нашпиговать мелко нарезанной ветчиной, насыпав в надрезы соль и перец.

Насадить на деревянные ошкуренные и заостренные в виде ромба рожны и воткнуть их в землю под наклоном с подветренной стороны на расстоянии 30 см от костра. Жарить, поворачивая рожны с кусками печени по нескольку раз и срезая верхние поджаренные слои, перекладывая их на тарелку или листья лопуха.

Лопух придает печени дополнительный аромат и делает ее немного сладковатой.

Шашлык из мяса сайгака, замоченного в водке

Ингредиенты:

2 кг мяса сайгака (мякоть почечной части — седло), 250 г курдючного сала, 150 г репчатого лука, 50 мл водки, 30 мл столового уксуса, 100 г зелени укропа и петрушки, 40 г соли, 5 г красного молотого перца.

Для украшения: 300 г свежих помидоров, 100 г зеленого лука, 50 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления:

Мясо нарезать кусками по 150–200 г. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа и петрушки промыть и измельчить. Мясо выложить в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем, кольцами лука, измельченной зеленью укропа и петрушки, сбрызгивая смесью из водки и столового уксуса. Слегка умять руками массу и убрать в прохладное место на 6–8 часов.

Курдючное сало нарезать ломтиками. Нанизать на вертел ломтики курдючного сала вперемежку с кусками мяса и кольцами лука. Жарить над раскаленными углями без пламени в течение 15–20 минут, периодически поливая оставшимся маринадом.

Готовое мясо снять с вертела, переложить на тарелку, украсить дольками помидоров, предварительно промытыми,

мелко нарезанными зеленым луком и зеленью укропа и петрушки.

Сайгак, жаренный на вертеле

Ингредиенты:

5 кг мяса сайгака (мякоть почечной части — седло), 500 г шпика, 1 кг помидоров, 250 г сливочного масла, 200 г зеленого лука.

Для маринада: 70 г соли, 10 г черного молотого перца, 200 г репчатого лука, 500 мл столового уксуса, 500 мл воды, 100 мл лимонного сока.

Способ приготовления:

Мясо нарезать кусками по 250–300 г. Шпик нарезать небольшими кусочками.

Приготовить маринад, растворив в кипящей воде соль, добавив очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук.

Кипятить 3 минуты, затем влить столовый уксус и лимонный сок, довести до кипения и остудить. Залить маринадом мясо и оставить в прохладном месте на 2–3 часа. Затем маринад слить и процедить.

Нанизать на вертел куски мяса вперемежку со шпиком, кольцами лука и кружками предварительно вымытых помидоров.

Жарить над раскаленными углями без пламени в течение 15–20 минут, периодически поливая оставшимся маринадом.

Готовое мясо снять с вертела, переложить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом и посыпать промытым и мелко нарезанным зеленым луком.

Сайгак, жаренный на вертеле по-восточному

Ингредиенты:

3 кг мяса сайгака (мякоть почечной части — седло), 300 г почек, 200 г репчатого лука, 150 г зелени петрушки, 200 мл столового уксуса, 100 мл лимонного сока, 80 г соли, 10 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо промыть, нарезать кусками по 250–300 г, почки также промыть и разрезать пополам.

Выложить мясо в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем, кольцами лука, предварительно очищенного и вымытого, измельченной промытой зеленью петрушки, сбрызнув смесью из лимонного сока и столового уксуса. Оставить

в прохладном месте на 2–3 часа для маринования.

Затем маринад слить и процедить. Мясо нанизать на вертел вперемежку с половинками почек и кольцами лука. Жарить над раскаленными углями без пламени в течение 15–20 минут.

Мясо сайгака в молоке

Ингредиенты:

2 кг мяса сайгака (мякоть), 1 л молока, 3 г корицы, 20 г соли, 6 г черного молотого перца, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обсушить, посыпать смесью из соли, перца и корицы, оставить в тепле на 1–2 часа. Затем положить в кастрюлю с молоком и поставить на раскаленные угли, дать закипеть и варить 20 минут.

После этого нанизать мясо на вертел и жарить над углями, периодически поливая молоком, до образования румяной корочки.

Перед употреблением посыпать измельченной зеленью петрушки, предварительно промытой.

Шашлык из мяса сайгака с кислым молоком и миндалем

Ингредиенты:

2 кг мяса сайгака (мякоть), 100 г миндаля, 300 мл кислого молока.

Для маринада: 120 мл лимонного сока, 2 г гвоздики, 25 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Мякоть нарезать кусками по 50 г. Уложить в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой смесью из соли, перца и корицы.

Залить лимонным соком и оставить в прохладном месте на 2 часа.

Затем маринованные куски мяса нанизать на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки.

Готовый шашлык посыпать измельченным миндалем и залить хорошо взбитым кислым молоком.

Шашлык из антилопы по-африкански

Ингредиенты:

2 кг мяса антилопы (мякоть), 50 г острого стручкового перца, 2 лавровых листа, 2 г майорана, 2 г тимьяна, 120 мл столового

уксуса, 200 мл молока, 300 г шпика, 20 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Острый стручковый перец очистить от плодоножки и семян, вымыть, мелко нарезать. Мякоть антилопы нарезать кусочками по 40–50 г, положить в глиняный горшок, пересыпав специями, солью, измельченным лавровым листом, полив уксусом и молоком. Оставить мясо в прохладном месте на 2 дня.

Маринованные куски мяса нашпиговать мелко нарезанным шпиком, насадить на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, поливая время от времени оставшимся маринадом.

Шашлык из молодого сайгака

Ингредиенты:

1 кг мяса молодого сайгака (реберная часть или корейка), 100 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, 5 г сушеного барбариса, 20 г зелени укропа и петрушки, 12 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Сушеный барбарис вымочить.

Зелень укропа и петрушки, зеленый лук промыть, мелко нарезать.

Корейку разрубить на 5–6 кусков вместе с ребрами.

Промыть, обсушить, разложив на доске, затем посолить и поперчить. Нанизывать на шпажки или вертел вперемежку с кольцами репчатого лука и барбарисом.

Жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки. Готовый шашлык посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки, мелко нарезанным зеленым луком.

Шашлык из мяса сайгака с лимонным соком

Ингредиенты:

5 кг мяса сайгака (мякоть почечной части — седло), 120 мл растительного масла, 150 г сливочного масла, 200 г репчатого лука, 300 мл столового уксуса, 100 мл лимонного сока, 80–90 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо нарезать кусками по 250–300 г. Уложить в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и кольцами лука, предварительно очищенного и вымытого, залить

уксусом и лимонным соком. Оставить в прохладном месте на 2–3 часа. Затем маринад слить и процедить. Куски мяса обмазать сливочным маслом, нанизать на вертел куски мяса вперемежку с кольцами лука. Жарить над раскаленными углями в течение 15–20 минут, периодически поливая шашлык оставшимся маринадом, смешанным с растительным маслом.

Шашлык из мяса, печени и почек сайгака

Ингредиенты:

500 г мяса сайгака (седло), 250 г печени, 250 г почек, 50 мл виноградного сока, 40 г соли, 10 г черного молотого перца.

Для украшения: 150 г репчатого лука, 30 г зерен граната.

Способ приготовления:

Мясо, печень и почки нарезать кусками величиной со сливу. Посыпать смесью из соли и перца. Нанизать на три шпажки отдельно мясо, отдельно печень, отдельно почки. Жарить над тлеющими углями, периодически сбрызгивая виноградным соком.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Готовый шашлык снять со шпажек, выложить на тарелку, посыпать кольцами лука и зернами граната (если граната нет, можно обойтись и без него).

Заяц, жаренный на вертеле

Ингредиенты:

1 тушка зайца, 300 г шпика, 150 г репчатого лука, 60 г соли, зелень (любая).

Для маринада: 750 мл красного вина, 500 мл столового уксуса, 200 г моркови, 50 г муки, 15 г гвоздики, 3 лавровых листа, 2 г тмина, 5 г чеснока, 10 горошин душистого перца.

Способ приготовления:

Из вина, уксуса, нашинкованной моркови, предварительно очищенной и вымытой, и специй приготовить маринад, прокипятив его и добавив в конце муку.

Залить охлажденным маринадом подготовленную тушку зайца и оставить на 2–3 дня в прохладном месте. Затем зайца достать, маринад процедить.

Маринованного зайца натереть снаружи и изнутри смесью из соли и мелко нарезанного репчатого лука, предварительно очищенного и вымытого.

Нашпиговать зайца мелко нарезанным шпиком. Жарить на вертеле над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Перед употреблением посыпать готовую тушку зайца мелко нарезанной зеленью.

Заяц на вертеле, фаршированный яблоками и черносливом

Ингредиенты:

1 тушка зайца, 150 г сала, 100 г яблок, 100 г чернослива, 50 г имбиря.

Для маринада: 500 мл красного вина, 80 мл растительного масла, 5 г корицы, 1 лавровый лист, 20 г чеснока, 50 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Приготовить маринад, растворив в подогретом вине соль и добавив перец, корицу, лавровый лист, чеснок, кипятить 3 минуты, затем влить растительное масло и кипятить еще 5 минут. Готовый маринад охладить, залить им подготовленную тушку зайца и оставить на 3 ч в прохладном месте, периодически переворачивая тушку и поливая маринадом. Затем маринад слить, процедить.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать крупными кусочками. Чернослив вымочить и соединить с яблоками и имбирем. Полученным фаршем начинить тушку зайца и скрепить деревянными шпажками или зашить прочными нитками.

Тушку зайца нашпиговать мелко нарезанным салом.

Жарить над раскаленными углями в течение 30–60 минут, периодически поливая оставшимся маринадом.

Заяц на вертеле без маринада

Ингредиенты:

2 кг жирного мяса молодого зайца (мякоть), 300 г шпика, 150 г репчатого лука, 150 мл оливкового масла, 5 ореховых листьев, 30 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, промыть, пересыпать смесью из соли и перца. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Шпик нарезать тонкими ломтиками.

Лук смешать с мясом и шпиком, полить оливковым маслом и без маринования нанизать мясо на шпажку вперемежку с луком и шпиком.

Жарить на вертеле над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маслом.

Готовый шашлык положить на вымытые ореховые листья, завернуть и оставить на 5–10 минут для того, чтобы мясо приобрело приятный аромат.

Заяц на вертеле с помидорами и огурцами

Ингредиенты:

1 тушка зайца, 300 г свежих помидоров, 200 г соленых огурцов, 150 г сливочного масла.

Для маринада: 250 мл винного уксуса, 200 мл воды, 10 г сахара, 80 г моркови, 100 г репчатого лука, 80 г корней петрушки, 1 лавровый лист, 50 мл растительного масла, 60 г соли, 5 г душистого перца горошком, укроп, петрушка.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку зайца без лапок и головы разрубить на четыре части.

Приготовить маринад, растворив в подогретом уксусе и воде соль, сахар, добавив душистый перец горошком, нашинкованные морковь, репчатый лук и корни петрушки, предварительно очищенные и вымытые, а также лавровый лист. Кипятить смесь 5 минут, затем влить растительное масло и добавить рубленую зелень укропа и петрушки, кипятить еще 2–3 минуты.

Готовый маринад охладить, залить им подготовленные куски тушки, оставить на 3 часа в прохладном месте. Затем маринад слить и процедить, куски зайчатины очистить от специй, смазать сливочным маслом.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками вместе с солеными огурцами. Куски тушки насадить на вертел вперемежку с кружками помидоров и огурцов, жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Шашлык из сердца и почек дикого животного

Ингредиенты:

500 г сердца, 300 г почек, 200 мл красного сухого вина, 150 г репчатого лука, 200 г помидоров (свежих), 50 мл растительного масла, 20 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Сердце разрезать пополам, хорошо промыть, удалить прожилки, пленку и жир. Почки очистить от пленки и жил. Все нарезать ломтиками толщиной 1 см, пересыпать солью и перцем, залить вином и мариновать в прохладном месте 30–40 минут. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры

вымыть и нарезать дольками.

Нанизать на шпажки или небольшие прутики кусочки мяса вперемежку с кольцами лука и дольками помидоров.

Жарить над раскаленными углями, периодически сбрызгивая растительным маслом и оставшимся маринадом.

Шашлык из печени лося, маринованной в лимонном соке

Ингредиенты:

1,5 кг печени, 200 г лимонов, 150 г репчатого лука, 20 г соли, 15 г сухой аджики.

Способ приготовления:

Лимоны вымыть, снять с них цедру и мелко ее нарезать. Из мякоти выжать сок.

Печень промыть, нарезать кусками по 200–250 г, выложить в эмалированную емкость, пересыпав солью, сухой аджикой, кольцами предварительно очищенного и вымытого репчатого лука, измельченной цедрой лимона и полив лимонным соком. Оставить в холодном месте на 2–3 часа.

Нанизать куски печени на вертел вперемежку с кольцами лука. Жарить над раскаленными углями, периодически поливая оставшимся маринадом.

Печень диких животных, запеченная над костром

Ингредиенты:

1,5 кг печени, 350 мл кислого молока, 60 г соли, 15 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Промытую печень нарезать крупными кусками по 250 г, залить кислым молоком и оставить на 1–1,5 часа в прохладном месте. После этого куски слегка обсушить, разложив на доске, натереть смесью из соли и перца, нанизать на вертел и поместить с подветренной стороны под наклоном к костру. Расстояние от пламени должно быть не менее 20–30 см. Во время жаренья нужно время от времени поливать печень оставшимся молоком.

Шашлык из почек диких животных

Ингредиенты:

1 кг почек, 600 г помидоров (свежих), 50 мл лимонного сока, 50 г зеленого лука, 20 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Промытые почки нарезать на кусочки по 20–25 г, посыпать смесью из соли и перца, нанизать на шпажки или небольшие прутики и жарить над раскаленными углями, периодически сбрызгивая лимонным соком.

Помидоры обжарить отдельно на шпажке целиком.

Готовые почки снять со шпажки, рядом положить жареные помидоры и посыпать мелко нарезанным промытым зеленым луком.

Шашлык из сердца дикого животного

Ингредиенты:

500 г сердца.

Для маринада: 20 г чеснока, 100 г болгарского перца, 100 мл столового уксуса, 10 г соли, 5 г красного молотого перца.

Для соуса-маринада: 150 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, 80 г репчатого лука, 3 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Сердце разрезать пополам, хорошо промыть, удалить прожилки, нарезать небольшими кубиками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Болгарский перец очистить от семян, вымыть, мелко нарезать.

Кусочки сердца поместить в эмалированную емкость, пересыпать смесью из соли и перца, чесноком, болгарским перцем, залить столовым уксусом. Все перемешать, утрамбовать и убрать в прохладное место на 24 часа.

Затем нанизать на шпажки или небольшие прутики и жарить над раскаленными углями, периодически сбрызгивая оставшимся маринадом.

Приготовить соус-маринад, растерев деревянной ложкой растительное масло, лимонный сок, перец и мелко нарезанный репчатый лук, предварительно очищенный и вымытый.

Готовый шашлык залить соусом-маринадом.

Утки на вертеле

Ингредиенты:

5 утиных тушек, 150 г свиного сала.

Для маринада: 1 л воды, 1 лавровый лист, 2 г гвоздики, 150 мл белого сухого вина, 100 г моркови, 100 г корней сельдерея, 100 г корней петрушки, 100 г репчатого лука, 50 г соли, 20 г душистого перца горошком.

Способ приготовления:

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль, душистый перец горошком, лавровый лист, гвоздику, предварительно очищенные, вымытые, нашинкованные морковь, корни сельдерея и петрушки.

Кипятить 10 минут, затем влить вино и кипятить еще 5 минут.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Подготовленные утиные тушки посыпать кольцами лука и залить теплым маринадом, оставить в прохладном месте на 8–10 часов. Затем нашпиговать тушки мелко нарезанным свиным салом, насадить на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Дикие голуби на вертеле

Ингредиенты:

5 голубиных тушек, 150 г свиного сала.

Для маринада: 1 л воды, 2 лавровых листа, 2 г гвоздики, 2 г тмина, 2 г кардамона, 2 г семян укропа, 10 г чеснока, 150 мл виноградного уксуса, 100 г корней петрушки, 50 г репчатого лука, 50 г соли, 10 г молотого красного перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль, красный и черный молотый перец, лавровый лист, гвоздику, тмин, кардамон, семена укропа, предварительно очищенные, вымытые и нашинкованные корни петрушки и репчатый лук, а также вымытые и очищенные дольки чеснока. Кипятить 10 минут, затем влить виноградный уксус и кипятить еще 5 минут.

Подготовленные голубиные тушки залить теплым маринадом и оставить в прохладном месте на 8–10 часов. Затем маринад слить и процедить. Тушки слегка обсушить бумажным полотенцем и нашпиговать мелко нарезанным свиным салом. Насадить тушки на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Куропатки на вертеле

Ингредиенты:

5 тушек куропаток, 150 г свиного сала.

Для маринада: 1 л воды, 2 лавровых листа, 2 г гвоздики, 2 г корицы, 150 мл столового уксуса, 100 г моркови, 100 г корней

сельдерея, 1 лимон, 50 г репчатого лука, 50 г соли, 20 г душистого перца горошком.

Способ приготовления:

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль, душистый перец горошком, лавровый лист, гвоздику, корицу, предварительно очищенные, вымытые и нашинкованные морковь и корни сельдерея, кипятить 10 минут. Лимон вымыть, снять с него цедру и мелко нарезать, мякоть также нарезать, добавить к маринаду, затем влить столовый уксус и кипятить все вместе еще 5 минут.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Подготовленные тушки куропаток посыпать кольцами лука и залить теплым маринадом.

Оставить в прохладном месте на 8–10 часов.

Затем нашпиговать тушки мелко нарезанным свиным салом, насадить на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Нашпигованные куропатки на вертеле

Ингредиенты:

5 тушек куропаток, 150 г свиного сала, 2 лавровых листа, 2 г гвоздики, 2 г корицы, 150 мл оливкового масла, 5 листьев лопуха (больших), 50 г соли, 12 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки куропаток слегка обжарить над углями костра, смазывая каждую тушку маслом. Затем нашпиговать куропаток мелко нарезанным свиным салом, посыпать солью, специями, измельченным лавровым листом, насадить на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая маслом. Готовые тушки завернуть в вымытые и обсушенные листья лопуха, оставить на 3–5 минут.

Шашлык из перепелов

Ингредиенты:

5 тушек перепелов, 100 г репчатого лука, 300 г болгарского перца, 100 г свиного сала.

Для маринада: 120 мл столового уксуса, 1 л воды, 60 г соли, 10 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Тушки перепелов, предварительно обработанные, разрезать

пополам. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Болгарский перец очистить от семян, вымыть и тоже нарезать кольцами.

Приготовить маринад, добавив в кипящую воду соль и перец, кипятить 5 минут, затем влить уксус и довести до кипения.

Дать остыть маринаду и залить им тушки перепелов, пересыпанные кольцами лука и болгарского перца. Оставить в прохладном месте на 3 часа. После этого маринад слить и процедить, тушки слегка промокнуть бумажным полотенцем, нашпиговать мелко нарезанным свиным салом и нанизать на вертел. Жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, поливая время от времени оставшимся маринадом.

Шашлык из перепелов и куропаток

Ингредиенты:

5 тушек перепелов и куропаток, 2 г гвоздики, 2 г корицы, 100 г панировочной муки, 200 г топленого масла, 10 г черного молотого перца.

Для рассола: 2 л воды, 60 г соли.

Способ приготовления:

Предварительно обработанные тушки перепелов и куропаток опустить в подсоленную воду, оставить на 15 минут.

Затем снять кожу, обмакнуть тушки в горячее топленое масло, посыпать смесью специй и, обваляв в муке, нанизать на вертел.

Жарить над раскаленными углями (лучше использовать можжевеловые) до образования румяной корочки, время от времени посыпая тушки мукой, особенно когда выделяется сок.

Перепела на вертеле по-японски

Ингредиенты:

2 перепелиные тушки, 25 г панировочной муки, 50 г лука-порея, 50 г свежей паприки, 50 г зеленого лук а, 10 г соли, 5 г красного молотого перца.

Для маринада: 150 мл красного столового вина, 30 мл соевого соуса, 3 г сахара, 3 г молотого имбиря.

Способ приготовления:

Тушки перепелов, предварительно обработанные, разрезать на четыре части каждую, промыть, обсушить, натереть смесью из соли и перца, обвалять в муке.

Лук-порей и зеленый лук вымыть, нарезать кусочками длиной

3 см, паприку вымыть, разрезать пополам, удалить семена и плодоножку, нарезать квадратиками.

Нанизать на вертел или шпажку куски тушек вперемежку с паприкой и луком.

Приготовить маринад, добавив в вино соевый соус, сахар и имбирь. Вскипятить и охладить.

Во время жаренья шашлыка периодически поливать его приготовленным маринадом.

Жарить до образования румяной корочки. Блюдо будет готово примерно через 30 минут.

Бекасы и рябчики, жаренные на вертеле

Ингредиенты:

3 кг тушек бекасов и рябчиков, 150 г свиного сала.

Для маринада: 500 мл столового уксуса, 200 мл воды, 100 г корней сельдерея, 80 г корней петрушки, 100 г репчатого лука, 80 г моркови, 1–2 лавровых листа, 5 г мускатного ореха, 1 г гвоздики, 5 г измельченного чеснока,

1 г корицы, 1 г кардамона, 60 г соли, 2–3 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки бекасов и рябчиков разделить на две части каждую. Корни сельдерея и петрушки, репчатый лук и морковь очистить, вымыть, нашинковать.

Свиное сало нарезать тонкими ломтиками.

Воду соединить с уксусом, подогреть, добавить соль, перец, лавровый лист, мускатный орех, гвоздику, измельченный чеснок, корицу, кардамон, а также нашинкованные морковь, лук, корни сельдерея и петрушки. Довести маринад до кипения, затем немного охладить и залить им куски тушек. Оставить в прохладном месте на 2 часа.

После этого обернуть куски тушек тонкими ломтиками свиного сала, перевязать крепкой ниткой или проволокой и жарить над тлеющими углями до образования румяной корочки.

Перепела на вертеле, вымоченные в белом вине

Ингредиенты:

5 тушек перепелов, 60 г соли, 10 г красного молотого перца.

Для маринада: 500 мл белого сухого вина, 100 мл столового уксуса, 80 мл растительного масла, 1 лимон, петрушка, кинза.

Способ приготовления:

Тушки перепелов, предварительно обработанные, разрезать

пополам. Лимоны вымыть, снять с них цедру. Цедру мелко нарезать, из мякоти выжать сок.

Соль смешать с красным молотым перцем и натереть полученной смесью куски тушек.

Приготовить маринад, влив в подогретое растительное масло вино, столовый уксус, лимонный сок и добавив цедру. Залить маринадом куски тушек и оставить в прохладном месте на 2 часа. Маринованные тушки слегка обсушить, маринад процедить. Половинки тушек нанизать на вертел, жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая винным уксусом.

Перед употреблением посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и кинзы, предварительно промытой и обсушенной.

Жареные на вертеле рябчики

Ингредиенты:

3 кг тушек рябчиков, 150 г сливочного масла, 200 г свежей брусники, 15 г сахара, 5 г мускатного ореха, 100 г сала, 170 мл растительного масла, 30 г соли, 2–3 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки рябчиков начинить сливочным маслом, сахаром, промытой брусникой, скрепить разрез деревянными лучинками. Нашпиговать тушки мелко нарезанным салом, посыпать смесью из соли и специй. Нанизать фаршированные тушки на вертел или шпажки, жарить над раскаленными углями, периодически поливая тушки растительным маслом.

Фазаньи ножки на вертеле

Ингредиенты:

1 кг фазаньих ножек.

Для соуса-маринада: 250 мл виноградного уксуса, 30 г томатной пасты, 30 г горчицы, 100 мл растительного масла, 50 г соли, 5 г душистого перца горошком, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, петрушка, сельдерей.

Способ приготовления:

Приготовить соус-маринад, смешав виноградный уксус, томатную пасту, горчицу и растительное масло.

Поставить смесь на огонь и довести до кипения, добавить соль, красный и черный молотый перец и горошины душистого перца, кипятить 5 минут. Затем дать соусу остыть и опустить в него подготовленные фазаньи ножки. Оставить в прохладном

месте на 1 час. После этого нанизать маринованные ножки на вертел и жарить над раскаленными углями, поливая время от времени оставшимся соусом-маринадом.

Подать с промытой и обсушенной зеленью петрушки и сельдерея.

Куропатка с черносливом

Ингредиенты:

1 тушка куропатки, 150 г чернослива, 50 г меда, 100 г ядер грецких орехов.

Для маринада: 250 мл столового уксуса, 100 мл воды, 50 мл коньяка, 100 г репчатого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

Воду подогреть, растворить в ней соль, добавить перец, мелко нарезанный репчатый лук, предварительно очищенный и вымытый, влить столовый уксус и коньяк, довести до кипения и снять с огня.

Дать маринаду остыть, затем залить им подготовленную тушку куропатки. Оставить в прохладном месте на 2–3 часа. Маринад слить, куропатку слегка обсушить.

Грецкие орехи соединить с предварительно размоченным черносливом, добавить мед, аккуратно размешать. Начинить полученным фаршем подготовленную тушку куропатки, прочно зашить, нанизать на вертел и жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, поливая периодически оставшимся маринадом.

Куропатка с помидорами, жаренная над костром

Ингредиенты:

1 тушка куропатки, 400 г свежих помидоров.

Для маринада: 150 мл столового уксуса, 150 мл лимонного сока, 200 г репчатого лука, перец, соль.

Способ приготовления:

Уксус подогреть, растворить в нем соль, добавить перец, мелко нарезанный репчатый лук, предварительно очищенный и вымытый, довести до кипения, затем влить лимонный сок и снять с огня. Дать маринаду остыть, затем залить им подготовленную тушку куропатки, разрезанную на шесть частей.

Оставить в прохладном месте на 2–3 часа. Маринад слить, маринованные куски куропатки слегка подсушить.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Нанизать на вертел куски тушки вперемежку с помидорами.

Жарить над раскаленными углями до образования румяной корочки, периодически поливая оставшимся маринадом.

Вальдшнепы по-охотничьи

Ингредиенты:

3 тушки вальдшнепов, 150 г свиного сала, 100 г муки, 15 г имбиря, 3 г мускатного ореха, 150 г топленого масла, 60–70 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовленные тушки вальдшнепов натереть смесью из соли, перца, муки и мускатного ореха, внутрь положить кусочки имбиря. Оставить на несколько минут в тепле. Сало нарезать тонкими полосками, обернуть тушки ломтиками сала, перевязать крепкой ниткой или проволокой (только не медной) и нанизать на вертел. Жарить над раскаленными углями, периодически смазывая топленым маслом, до образования румяной корочки.

Тетерев на вертеле, маринованный в вине

Ингредиенты:

1 кг мяса тетерева (филе), 10 г чеснока, 25 г нашинкованного репчатого лука.

Для маринада: 50 мл растительного масла, 250 мл красного сухого вина, 2 г гвоздики, 10 г сахара, 30 г соли, 3 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Из растительного масла, красного сухого вина, соли, перца, гвоздики и сахара приготовить маринад, прокипятив смесь на среднем огне в течение 5 минут.

Чеснок очистить и крупно нарезать. Филе тетерева нарезать крупными кусками, пересыпать чесноком и репчатым луком, залить охлажденным маринадом. Оставить в прохладном месте на 2 часа. После этого слегка обсушить мясо, подвесив в продуваемом месте. Затем нанизать на вертел и жарить над тлеющими углями, периодически поливая оставшимся маринадом.

Тетерев с брусникой

Ингредиенты:

2 тушки тетеревов, 150 мл растительного масла, 200 г брусники, 20 г сахара, 20 г чеснока, 50 г соли, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать, смешать с солью, красным и черным молотым перцем. Натереть полученной смесью предварительно подготовленные тушки тетеревов. Начинить их смесью из брусники и сахара, скрепить разрез проволокой и нанизать тушки на вертел.

Жарить над раскаленными углями, периодически поливая растительным маслом до тех пор, пока из мяса не перестанет выделяться розовый сок.

Сохатина в фольге, запеченная в углях

Ингредиенты:

1 кг сохатины, 150 г свиного сала, 50 г репчатого лука, 20 г соли, 2 г красного молотого перца, 1 г черного молотого перца.

Для маринада: 50 г свежих помидоров, 50 г соленых огурцов, 5 г чеснока.

Способ приготовления:

Мясо лося промыть, обсушить салфеткой, нарезать кусками весом по 30–40 г. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Огурцы мелко нарезать. Чеснок вымыть, очистить, измельчить.

Выложить мясо в эмалированную емкость, перекладывая каждый слой помидорами, огурцами и измельченным чесноком.

Поставить маринад в холодное место на 1–2 дня.

После этого мясо вынуть, маринад слить и процедить. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо и свиное сало мелко нарезать, добавить лук, посолить и поперчить, тщательно перемешать.

Полученный фарш разделить на порционные части, завернуть в фольгу или плотную бумагу, перевязать шпагатом и закопать в горячие угли, сверху поддерживать горящий слабым огнем костер.

Запекать в течение 1–1,5 часа, затем выкопать и оставить в фольге еще на 15–20 минут.

Готовое мясо переложить на тарелку, при желании посыпать измельченной зеленью.

Кабанина с пряностями, запеченная в фольге

Ингредиенты:

1 кг кабанины, 100 г свиного сала, 5 г толченого мускатного ореха, 15 г чеснока, 50 г соли, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Кабанину промыть, обсушить салфеткой, нарезать крупными кусками, натереть каждый кусок смесью из соли, красного и черного молотого перца, мускатного ореха и предварительно очищенного, вымытого и измельченного чеснока. Оставить в прохладном месте на 2 часа.

Свиное сало нарезать тонкими ломтиками. Обернуть каждый кусок кабанины ломтиком сала, затем завернуть в пищевую фольгу и закопать под перегоревшими углями, поддерживать сверху средний костер. Запекать в течение 1,5–2 часов, затем выкопать и оставить в фольге еще на 15–20 минут.

После этого фольгу можно снять и при желании слегка обжарить мясо над костром на вертеле.

Кабанина в фольге, запеченная с овощами

Ингредиенты:

1 кг кабанины, 200 г репчатого лука, 120 г корней петрушки, 120 г корней сельдерея, 100 г моркови, 200 мл кислого молока или столового уксуса, 150 г свиного сала, 5 г имбиря, 60 г соли, 5 г черного молотого перца, петрушка.

Способ приготовления:

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать крупными кусками поперек волокон. Морковь, корни сельдерея и петрушки, репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Замочить мясо в кислом молоке или столовом уксусе на 3–4 часа, убрав в прохладное место. Затем молоко слить. Смешать соль, перец, имбирь и измельченную зелень петрушки. Натереть этой смесью куски мяса, пересыпать мелко нарезанными овощами и обернуть тонкими ломтиками свиного сала, завернуть в фольгу и закопать под горячими углями костра. Запекать в течение 1,5–2 часов.

Молодой кабанчик, запеченный в углях

Ингредиенты:

2 кг мяса молодого кабанчика, 400 г репчатого лука, 500 г молодого картофеля, 100 мл сухого белого вина, 100 г моркови, 20 г соли, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, петрушка.

Способ приготовления:

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать кусочками весом по 50–60 г, пересыпать смесью из соли и перца. Картофель, репчатый лук и морковь очистить, вымыть и нарезать лук кольцами, морковь и картофель — кружочками. Нанизать кусочки мяса на шпажку вперемежку с кольцами лука, кружочками

картофеля и моркови. Завернуть шашлык в плотную бумагу, прочно перевязать с одного конца проволокой или шпагатом, влить вино, а затем завязать с другого конца. Смочить бумагу водой и закопать в горячие угли. Мясо будет готово примерно через 1 час. Готовое блюдо переложить на тарелку и посыпать измельченной зеленью петрушки, предварительно промытой и обсушенной.

Сайгак, запеченный в углях с грибами

Ингредиенты:

1 кг мяса сайгака (мякоть), 300 г грибов (любых, свежих), 250 г болгарского перца, 70 мл растительного масла, 150 г репчатого лука, 20 г соли, 5 г черного молотого перца, сельдерей.

Способ приготовления:

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать кусочками по 50–60 г, пересыпать смесью из соли и перца.

Грибы перебрать, промыть, крупные разрезать пополам, а мелкие оставить целыми.

Болгарский перец очистить от семян, вымыть и нарезать кольцами. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Нанизать кусочки мяса на шпажку вперемежку с кольцами лука и болгарского перца, кусочками грибов, сбрызнуть шашлык растительным маслом.

Завернуть в плотную бумагу, перевязать шпагатом, смочить бумагу водой и закопать в горячие угли.

Мясо будет готово примерно через 50–60 минут. После того как шашлык будет выложен на тарелку, посыпать его предварительно промытой и измельченной зеленью сельдерея.

Молодой сайгак, запеченный в углях

Ингредиенты:

2 кг мяса сайгака (мякоть), 20 г чеснока, 15 г тмина, сахар, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарубить, перемешать с измельченным чесноком и тмином.

Посолить, посыпать сахаром и поперчить по вкусу. Завернуть в фольгу, обмотать ниткой и закопать в землю под костер на 30–40 см.

Оставить на 1 сутки, поддерживая все время несильный огонь костра.

Вместо фольги можно использовать шкуру молодого сайгака.

Мясо косули, запеченное в фольге

Ингредиенты:

2 кг мяса косули (мякоть), 15 г сахара, 200 г репчатого лука, 300 г помидоров (свежих), 30 г животного жира, 25 г соли, 5 г красного молотого перца, петрушка, укроп.

Способ приготовления:

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень петрушки и укропа промыть, обсушить и измельчить.

Все соединить, посолить, поперчить, добавить сахар, тщательно перемешать. Поставить на холод на 1–2 часа. Плотную бумагу смазать животным жиром, выложить на нее мясной фарш, завернуть, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и закопать в землю под костер. Запекать около 1 часа.

Оленина в фольге с коньяком

Ингредиенты:

2 кг оленины, 200 г репчатого лука, 100 г болгарского перца, 100 мл коньяка, 200 г животного жира, 25 г соли, 5 г черного молотого перца, петрушка.

Способ приготовления:

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Болгарский перец очистить от семян, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки промыть, обсушить и измельчить.

Все соединить, посолить, поперчить, залить коньяком и тщательно перемешать. Поставить на холод на 1–2 часа. Затем маринад слить, мясо нанизать на шпажку вперемежку с кольцами лука и перца, завернуть в плотную бумагу, смазанную животным жиром, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и закопать в угли. Через 50–60 минут оленина будет готова.

Шашлык из лани, запеченный в фольге

Ингредиенты:

2 кг мяса лани (мякоть), 50 мл оливкового масла, 100 г зеленого лука, 200 г соленых огурцов.

Для маринада: 100 мл воды, 100 мл виноградного уксуса, 100 г репчатого лука, 25 г сахара, 2 лавровых листа, 10 г чеснока, 25 г соли, 5 г черного перца горошком.

Способ приготовления:

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Приготовить маринад. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Чеснок и лук соединить, добавить соль, черный перец горошком, сахар, измельченный лавровый лист, все выложить в кипящую воду, добавить виноградный уксус и кипятить еще 3 минуты.

Полученный маринад остудить и залить им мясо, поставить емкость в прохладное место на 10 часов.

Маринованное мясо нанизать на шпажку вперемежку с кружочками соленых огурцов, завернуть в плотную бумагу, смазанную оливковым маслом, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и закопать в угли.

Когда мясо лани будет готово, переложить его на тарелку и посыпать предварительно промытым и мелко нарезанным зеленым луком.

Мясо лани с лесными ягодами, запеченное в фольге

Ингредиенты:

2 кг мяса лани (мякоть), 50 мл животного жира, 10 г сахара, 250 г лесных ягод.

Для маринада: 100 мл воды, 100 мл винного уксуса, 5 г корицы, 100 г репчатого лука, 2 лавровых листа, 20 г соли, 5 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо промыть, нарезать длинными полосками.

Приготовить маринад. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, опустить в кипящую воду, добавить соль, красный молотый перец, сахар, корицу и измельченный лавровый лист, кипятить 2 минуты, затем влить винный уксус и кипятить еще 3 минуты.

Полученный маринад остудить и залить им мясо. Вымачивать в прохладном месте 10–12 часов.

Полоски маринованного мяса слегка подсушить, обмазать с одной стороны жиром, положить промытые ягоды, смешанные с сахаром, завернуть.

Сверху обернуть фаршированное мясо фольгой, обмотать ниткой и закопать в угли.

Блюдо будет готово примерно через 50 минут.

Мясо косули, запеченное в костре

Ингредиенты:

1 кг мяса косули (без костей), 60 г томатной пасты, 15 г

чеснока, 2 г орегано, 100 г яблок, 100 г репчатого лука, 12 г соли, 2 г красного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, сделать на каждом с двух сторон глубокие надрезы в виде елочки.

Приготовить обмазку. Яблоки, репчатый лук и чеснок вымыть.

Лук и чеснок очистить, из яблок удалить сердцевину, мякоть мелко нарезать, смешать с измельченными луком и чесноком, добавить томатную пасту, соль и специи. Полученной массой густо намазать куски мяса, начиняя надрезы. После этого завернуть каждый кусок мяса в фольгу или плотную бумагу, перевязать шпагатом и закопать в горячие угли, сверху поддерживать горящий слабым огнем костер. Запекать в течение 1–1,5 часа, затем выкопать и оставить в фольге еще на 10–15 минут.

Оленина с сыром, запеченная в фольге

Ингредиенты:

1 кг оленины (мякоть), 200 г репчатого лука, 200 г тертого сыра (любого), 500 г майонеза, 2 г толченого мускатного ореха, 8 г соли, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см, натереть смесью из соли и специй. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать, слегка обжарить на сковороде над костром.

Положить луковую массу на кусочки мяса, посыпать сыром и обильно полить майонезом.

Затем завернуть в пищевую фольгу и закопать под перегоревшими углями, поддерживать сверху средний костер. Запекать в течение 1–1,5 часа, затем выкопать и оставить в фольге еще на 10–20 минут.

Сохатина с грибами, запеченная в углях

Ингредиенты:

1 кг сохатины, 150 г репчатого лука, 150 г шампиньонов или белых грибов, 150 г тертого сыра (любого), 300 г майонеза, 3 г молотого имбиря, 6 г соли, 3 г черного молотого перца, петрушка.

Способ приготовления:

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать ломтиками

толщиной 1–1,5 см, посыпать смесью из соли и специй. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы перебрать, промыть, мелко нарезать. Грибы и лук слегка обжарить на сковороде над костром. Полученную массу остудить, положить на куски мяса, посыпать сыром и залить майонезом, свернуть ломтики мяса рулетом, завернуть в фольгу, перевязать и закопать в горячие угли костра. Запекать в течение 1,5–2 часов. Готовые рулетики переложить на тарелку и посыпать измельченной зеленью петрушки, предварительно промытой и обсушенной.

Молодой кабанчик со сметаной и хреном

Ингредиенты:

1 кг кабанины (без костей), 80 г майонеза, 120 г корня хрена, 80 г сметаны, 5 г майорана, 2 г молотого имбиря, 20 г соли, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо нарезать крупными кусками, сделать на каждом глубокие надрезы с двух сторон в виде елочки. Приготовить обмазку. Корень хрена очистить, вымыть и мелко нарезать или натереть на крупной терке, соединить с майонезом, сметаной, добавить соль и специи. Полученной массой густо намазать куски мяса, начиняя надрезы. После этого завернуть каждый кусок мяса в фольгу или плотную бумагу, перевязать шпагатом и закопать в горячие угли, сверху поддерживать горящий слабым огнем костер. Запекать в течение 1–1,5 часа, затем выкопать и оставить в фольге еще на 10–15 минут.

Кабанина с грибами, запеченная в углях

Ингредиенты:

1 кг кабанины, 200 г репчатого лука, 200 г тертого сыра (любого), 150 г шампиньонов, 200 г майонеза, 10 г соли, 3 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо промыть, обсушить салфеткой, нарезать тонкими ломтиками, посыпать смесью из соли и специй. Грибы перебрать, промыть и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Куски мяса насадить на вертел и слегка обжарить над костром. Лук и грибы также обжарить на вертеле над углями. Положить на кусок мяса лук и грибы, посыпать тертым сыром, полить майонезом, затем выложить второй слой мяса и начинки, накрыть сверху третьим куском мяса. Все завернуть в фольгу, перевязать шпагатом и закопать в горячие

угли.

Запекать 20–30 минут.

Кролик, запеченный в углях

Ингредиенты:

1 кг мяса кролика, 300 г сала, 100 г репчатого лука, 1 яичный желток, 100 г брынзы, 80 мл красного вина, 100 г зелени петрушки, 10 г соли, перец, сахар.

Способ приготовления:

Мясо кролика промыть, нарубить крупными кусками, обсушить салфеткой, посолить, поперчить и посыпать сахаром. Сало нарезать тонкими ломтиками. Обернуть мясо ломтиками сала, перевязать ниткой и слегка обжарить над углями на шпажках.

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Брынзу натереть на крупной терке или мелко нарезать, смешать с яичным желтком и вином. Каждый кусок мяса, обернутый салом, положить на лист плотной бумаги, посыпать луком, полить смесью из брынзы и вина, завернуть, прочно перевязать, особенно с концов, и закопать в угли.

Запекать 50–60 минут. После этого снять бумагу, переложить мясо на тарелку и посыпать измельченной зеленью петрушки, предварительно промытой и обсушенной.

Сайгак с помидорами, запеченный в углях

Ингредиенты:

1 кг мяса сайгака (без костей), 300 г помидоров (свежих), 150 г репчатого лука, 170 г тертого сыра (любого), 150 г майонеза, 150 г сливочного масла, 6 г соли, 3 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Мясо нарезать ломтиками толщиной 1,5 см, промыть, обсушить салфеткой, пересыпать смесью из соли и специй. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Намазать куски мяса сливочным маслом, положить на каждый кружок помидора и кольца лука, посыпать тертым сыром, полить майонезом и завернуть в плотную бумагу, заворачивая края мяса внутрь.

Перевязать кулечки шпагатом, смочить бумагу водой и закопать в горячие угли.

Мясо будет готово примерно через 1–1,5 часа.

Перепел, запеченный в фольге

Ингредиенты:

1 тушка перепела, 5 г сахара, 150 г жира, 5 г соли, 5 г красного молотого перца, листья лопуха или клена, петрушка, укроп.

Способ приготовления:

Предварительно подготовленную тушку перепела посыпать снаружи и изнутри смесью из соли, сахара и перца. Начинить предварительно промытой и измельченной зеленью петрушки и укропа. Обмазать жиром и завернуть в листья лопуха или клена, затем в фольгу, перевязать ниткой и закопать в землю под костер на глубину 2–3 см. Запекать примерно в течение 1 часа.

Дикий голубь в фольге с вином

Ингредиенты:

1 тушка дикого голубя, 80 мл красного вина, 80 г животного жира, 10 г имбиря, 5 г соли, 5 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Предварительно обработанную тушку посыпать смесью из соли, перца и измельченного имбиря.

Завернуть в плотную бумагу, смазанную животным жиром, сверху обернуть фольгой, прочно обмотать ниткой с одной стороны и залить тушку вином, затем завязать кулек с другой стороны, закопать в землю под костром на глубину 2–3 см. Через 30–40 минут голубь будет готов.

Рябчики под чесночным соусом, запеченные в фольге

Ингредиенты:

2 тушки рябчиков, 150 г сметаны, 5 г сахара, 1 лавровый лист, 8 г чеснока, 5 г соли, 3 г черного перца горошком.

Способ приготовления:

Из сметаны, соли, перца, сахара, измельченного лаврового листа и мелко нарезанного чеснока, предварительно очищенного и вымытого, приготовить соус, тщательно смешав все ингредиенты. Предварительно подготовленные тушки рябчиков смазать чесночным соусом, завернуть по отдельности в плотную бумагу, сверху обернуть фольгой, обмотать ниткой и закопать в землю под костром. Запекать в течение 20–30 минут.

Вальдшнепы с ягодами, запеченные в углях

Ингредиенты:

2 тушки вальдшнепа, 50 г животного жира, 150 г лесных ягод, 5 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления:

Заранее подготовленные тушки вальдшнепов посыпать смесью из соли и сахара, начинить промытыми ягодами, зашить, завернуть в плотную бумагу, смазанную животным жиром. После этого завернуть в фольгу, перевязать прочной ниткой и закопать в землю под раскаленными углями. Запекать 20–25 минут.

Готовим дома

Блюда из кабана

Мясо кабана жесткое. Его можно смягчить длительным вымачиванием в молочной сыворотке в течение суток или в 2–3 %-ном столовом уксусе. Не рекомендуется детям в возрасте до 7 лет.

Паштет из кабанчика

Ингредиенты:

1 кг мяса кабана (без костей), 250 г шампиньонов, 200 г белого лука, 1 пучок петрушки, 250 г жирного шпика, 250 г печени птицы (любой), 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. сухого розмарина.

Способ приготовления:

Грибы очистить. Удалить из мяса жилы, вымыть, просушить и нарезать кубиками. Лук разрезать на восемь частей. Петрушку вымыть, стряхнуть, 1 веточку отложить в сторону, остальные порубить. Шпик нарезать кубиками. Печень очистить от жира и пленок, вымыть, обсушить и обжарить в сливочном масле 5 минут.

Мясо пропустить дважды через мелкую мясорубку с луком и шпиком.

Печень нарезать кубиками и смешать с фаршем, добавить рубленую петрушку, приправить пряностями и вином. Разогреть духовку до 200 °С. Половиной мясной массы наполнить жаропрочную форму, затем выложить шампиньоны и сверху распределить остаток фарша.

Закрыть форму крышкой.

Поддон наполнить горячей водой, поставить в него форму и готовить 1–1,5 ч в духовке (среднее положение).

Кабан под соусом

Ингредиенты:

500 г мяса кабана, 50 г жира, 10 г сахара, 1 ст. л. томатной пасты, 10 г муки, 100 мл красного вина, соль.

Способ приготовления:

Мясо вымыть, обтереть салфеткой, со всех сторон обжарить на раскаленном жире. Добавить сахар, томатную пасту, посолить, подлить горячей воды, закрыть посуду и тушить.

Готовое мясо вынуть и нарезать ломтями.

Способ приготовления соуса: сок из-под мяса заправить мукой, долить вино, при необходимости разбавить водой или говяжьим бульоном и проварить.

Готовый соус протереть, положить в него нарезанное мясо.

Подавать с рисом или макаронными изделиями.

Печеночный паштет

Ингредиенты:

Печень, легкие и сердце 1 кабана, 3 л воды, 2 ст. л. соли, 1 морковка, 1 луковица, растительное масло (для жарения).

Способ приготовления:

Печень варить в подсоленной воде отдельно или вместе с вареными легкими или сердцем.

Морковь натереть на терке, лук нарезать полукольцами — обжарить на растительном масле. Печень, сердце, легкие прокрутить через мясорубку. Затем добавить в фарш лук с морковью и перемешать.

Использовать как начинку для пирогов и других блюд.

Мясо кабана с овощами

Ингредиенты:

600 г мяса кабана, 100 г смешанных корнеплодов (морковка, петрушка, сельдерей), 1 лавровый лист, 100 мл красного вина, 1 ч. л. лимонного сока, 40 г репчатого лука, несколько горошин черного и душистого перца, соль.

Способ приготовления:

Мясо вымыть, положить в посуду, добавить овощи, лавровый лист, черный и душистый перец и залить горячей водой. Посолить, влить вино, лимонный сок, закрыть посуду и варить до готовности. Вареное мясо нарезать ломтиками.

Мясо кабана в сметане

Ингредиенты:

500 г мяса кабана, 40 г копченого сала, 40 г жира, 1/2 луковицы, 250 г сметаны, 80 г корнеплодов (морковка, петрушка, сельдерей), 1 ч. л. уксуса, 1 лавровый лист, 10 г муки мягкого помола, 1 ч. л. горчицы, немного сахара, несколько горошин черного и душистого перца, лимонный сок, соль.

Способ приготовления:

Мясо очистить от пленок и жил, нашпиговать копченым салом. На жире обжарить мелко нарезанный лук, овощи, добавить

уксус и горячую воду. Положить в смесь мясо, добавить лавровый лист, черный и душистый перец, посолить, закрыть посуду и тушить в духовке, подливая горячую воду и поливая мясо собственным соком. Тушеное мясо подрумянить и нарезать ломтями.

Способ приготовления соуса: в сок добавить размешанную с мукой сметану, горчицу, по вкусу сахар и лимонный сок. Соус протереть и вылить на готовое мясо.

Подавать с любым гарниром, овощными салатами, брусникой.

Печень кабана в вине

Ингредиенты:

Печень 1 кабана, 60 г копченого сала, 50 г жира, 100 мл красного вина, 1 луковица, 1 лавровый лист; молотый черный перец, уксус, сахар, соль.

Способ приготовления:

Печень очистить от пленок и жил, вымыть, нашпиговать кусочками копченого сала и на жире обжарить со всех сторон. Добавить колечками нарезанный лук, лавровый лист, молотый черный перец, подлить горячей воды, закрыть посуду и тушить.

Незадолго до готовности посолить, подлить красное вино, по вкусу добавить уксус и сахар. Нарезать и подавать с рисом.

Грудинка кабана с грибами

Ингредиенты:

2 кг грудинки, 150 г сала, 1 кг грибов (любых, свежих), черный перец, соль.

Способ приготовления:

Грудинку кабана нарезать кусками и обжарить в жире, посолить и поперчить. На дно посуды положить ломтики сала, на него обжаренное мясо, а сверху — свежие грибы. Мелкие грибы уложить целыми, а крупные разрезать на части. Запекать в духовке при 200 °С.

Кабан с можжевельником

Ингредиенты:

1,5 кг мяса кабана, 100 г сала тонкими ломтиками, 1/2 л мясного бульона, 2 ст. л. масла, 1 ст. л. муки, 10 ягод можжевельника, 1 ч. л. соли, 2 ч. л. сладкого красного перца, 8 гвоздичек, 1/2 л яблочного сока (натурального), 4 ст. л.

брусничного конфитюра; черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Вымочить ягоды в воде в течение 5 минут. Натереть мясо солью и перцем. Разогреть духовку до 200 °С. Хорошо обжарить мясо в масле на плите. Мясо нужно предварительно обложить ломтиками сала и нашпиговать гвоздикой. Добавить ягоды можжевельника (вместе с водой, в которой их вымочили). Поставить мясо в духовку и готовить в течение 1 часа. Смешать муку с яблочным соком. После того как мясо будет готово, снять ломтики сала и дать ему постоять в выключенной духовке в течение 15 м.

Разбавить жир бульоном, долить яблочный сок с мукой и вскипятить, помешивая.

Добавить брусничный конфитюр, посолить, поперчить и варить еще 5 минут.

Грудинка с чесночком

Ингредиенты:

600 г грудинки, 5 зубчиков чеснока, тмин, соль.

Способ приготовления:

Хорошо вымытое, нашпигованное нарезанным чесноком мясо посолить, посыпать тмином и оставить на ночь отлежаться. Мясо выложить в смазанную маслом жаровню и обжарить до образования румяной корочки.

Готовую грудинку разрезать и подавать с картофелем или капустным гарниром.

Жареный кабан

Ингредиенты:

1,5–2 кг мяса (мякоть окорока или спинная часть), 7–8 ст. л. смальца, 2 луковицы, 2–3 морковки, 1/2 корня сельдерея, 1,5 стакана уксуса, 1 лавровый лист, душистый и черный перец горошком, жир (для жарения), мука, сахар, горчица, петрушка (корни).

Способ приготовления:

Зачистить мясо от кожи, пленок и проч., хорошо отбить и выдержать.

В глубокой посуде вскипятить 1,25 л воды.

Мелко нарезанные лук, морковь, сельдерей и петрушку потушить в половине количества смальца до мягкости, залить кипятком и уксусом, добавить лавровый лист и черный перец (горошком) и дать закипеть. В полученный маринад погрузить

мясо и выдержать 40–45 минут.

Затем мясо вынуть и положить на противень с предварительно разогретым (предусмотренным для жарения) жиром, залить оставшейся половиной разогретого смальца и жарить в духовом шкафу около 30 минут.

После чего перевернуть, залить сцеженным маринадом и жарить до полной мягкости, поливая соусом с противня.

Готовое мясо охладить, нарезать ломтиками и разделить на порции. Овощи из маринада залить мясным соком, образовавшимся при жарении, посыпать мукой, прокипятить и приправить по вкусу солью и сахаром, лимонным соком и горчицей.

В посуду залить 4 стакана горячей воды, добавить черный перец, соль и дожарить на слабом огне под крышкой около 1 часа.

Приготовленное мясо вместе с грибами выложить на блюдо, украсить грибами.

Соус процедить и залить им мясо.

На гарнир подать кнели и салат из красной свеклы, сельдерея и яблока или из картофеля и соленых огурцов.

Азу из кабана

Ингредиенты:

500 г мяса кабана, 300 г картофеля, 50 г масла, 2–3 ст. л. белой муки, помидоры, соленые огурцы, чеснок, соль.

Способ приготовления:

Нарезать мясо толщиной 1 см и длиной 3–4 см, отбить деревянным или металлическим кухонным молотком для размягчения.

Посолить и жарить на сковороде в масле с луком, через 15–20 минут добавить помидоры и соленые огурцы, нарезанные ломтиками.

Обжарить картофель с толченым чесноком и тушить 10 минут, в конце тушения добавить зелень.

Кабан с квашеной капустой

Ингредиенты:

1,5–2 кг мяса кабана, 150 г копченой колбасы, 1–2 помидора, 2–2,5 кг квашеной капусты, 1/2 кг репчатого лука, 1 ст. л. молотого красного сладкого перца, 7–8 ст. л. смальца и еще 5–6 ст. л. (для запекания мяса), 1 стакан красного вина, 1/2 стакана уксуса, 2 ст. л. горчицы, чеснок, тмин, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления:

Зачищенное мясо разрезать на куски, отбить каждый, выдержать в маринаде из уксуса и воды (равных частей), горчицы и потертого с небольшим количеством соли чеснока. Лук мелко нарезать, потушить до мягкости в половине смальца и выложить на небольшой противень. Сверху поместить мясо, поставить в сильно нагретый духовой шкаф на 10 минут, залив предварительно предусмотренным для этого жиром. Нашинковать капусту, обжарить ее в другой половине смальца, залить вином и тушить до мягкости вместе с нарезанной колбасой и также прибавить к мясу.

Все хорошо размешать, посыпать тмином и черным перцем и запекать около 1 часа, поливая время от времени маринадом. Подать с отварным картофелем и солеными огурцами.

Корейка тушеная

Ингредиенты:

600 г корейки, 60 г жира, 50 г муки, 1 луковица, молотый черный перец, тмин, соль.

Способ приготовления:

Мясо вымыть, нарезать на куски, отбить, посолить, приправить молотым черным перцем, тмином и посыпать мукой. Подготовленное мясо быстро обжарить в кипящем жире, вынуть. Потом на этом же жире обжарить мелко нарезанный лук, положить мясо, подлить воды и тушить до готовности.

Подавать с картошкой.

Жаркое из кабана

Ингредиенты:

1 кг мяса кабана (жирный кусок), 50 г шпика, 35 г жира, 20 г томатной пасты, 1 стакан красного вина, 1 пучок зелени (любой), 2 луковицы, 2 лавровых листа, 4 горошины черного перца, 1/2 стакана уксуса, 2 стакана воды, майоран, перец, соль.

Способ приготовления:

Отварить в соленой воде крупно нарезанный лук, зелень, лавровый лист и перец горошком. Когда лук станет мягким, прибавить уксус и оставить полученный маринад остывать.

С куска кабана, который вы будете мариновать, перед тушением удалить кожу, пленки и избыточный жир. Залить мясо маринадом и поставить для маринования на 2 суток.

Время от времени переворачивать мясо, чтобы оно хорошо промариновалось со всех сторон.

Затем достать мясо из маринада, удалить с него все специи и нашпиговать полосками посыпанного майораном шпика.

Разогреть жир и зажарить в нем подготовленный кусок кабана равномерно со всех сторон.

Переложить мясо в удобную для тушения посуду, добавить воду и вынуть из заправки овощи, поставить тушить на слабом огне 2,5 часа.

Когда мясо станет мягким, вынуть его, разрезать на куски толщиной 1 см и снова уложить в горшок, где оно тушилось.

Соус протереть через сито, добавить томатную пасту и вино и дать еще раз закипеть.

Готовым соусом полить мясо.

Подать с отваренным картофелем.

Кабан по-охотничьи

Ингредиенты:

1 кг мяса кабана, 70–100 г шпика, 1/2 стакана виноградного вина, маринад, перец, соль.

Способ приготовления:

Мякоть молодого кабана очистить от пленок, обмыть, нарезать на крупные куски, положить на 3–4 суток в маринад.

Мелко порезать шпик и обжарить на сковороде, после чего поместить на сковороду маринованное мясо и обжарить до золотистой корочки.

В образовавшийся бульон вылить виноградное вино и полстакана маринада, приправить по вкусу солью и перцем и тушить под крышкой около 1 часа. Когда мясо будет готово, соус слить.

Шницель из кабана

Ингредиенты:

700 г мяса кабана, 50–100 г растительного масла, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Из почечной части корейки, освобожденной от костей и сухожилий, или из мякоти заднего окорока нарезать куски в виде натуральных котлет. Добавить соль и перец.

Перемешать и жарить, как отбивные котлеты в сухарях.

Холодец из кабана

Ингредиенты:

Голова, уши, ноги, легкие и сердце кабана, 1–2 морковки, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 10–15 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления:

Хорошо опаленные и очищенные от нагара уши, куски головы или ног кабана промыть и заложить в кастрюлю на 1/2 ее объема.

Добавить морковь, лук, лавровый лист, перец, соль.

Туда же добавить почти до верха куски промытых легких или сердца, дать закипеть и варить на медленном огне 3–4 часа, пока мякоть не станет отделяться от костей.

Слегка остудить сваренную массу, слить и сохранить бульон, из сваренной мякоти тщательно выбрать все кости.

Затем мякоть измельчить на мясорубке или мелко изрубить кухонным ножом.

Изрубленную массу выложить в кастрюлю, перемешать с бульоном, посолить по вкусу, дать закипеть один раз, разлить в емкости для холодца и дать застыть в прохладном месте.

Блюда из мяса лося

Мясо лося по вкусу напоминает говядину, но считается диетическим продуктом. Мясо старых лосей более жесткое и волокнистое. Из мяса лося готовят такие же блюда, как из говядины. Перед приготовлением его лучше мариновать. Рекомендовано людям страдающим аритмией.

Лось тушеный

Ингредиенты:

1 кг мяса лося, 2 ст. л. сметаны, 2–3 ст. л. жира (для жарения), коренья (любые), пряности (любые), соль.

Способ приготовления:

Лосятину промойте и обязательно положите в маринад на 1 сутки. После того как мясо замаринуется, достаньте его, оботрите насухо салфеткой, нарежьте кусками, посолите, посыпьте молотыми пряностями и обжарьте на жире до образования золотистой корочки. Затем уложите кусочки в кастрюлю, посыпьте измельченными кореньями, добавьте немного жира, налейте немного бульона или кипяченой воды (чтобы покрыла мясо) и тушите на слабом огне до готовности.

Готовое мясо переложите на подогретое блюдо и залейте процеженным и заправленным сметаной соусом (или просто бульоном), в котором оно тушилось.

На гарнир можно подать картофельное пюре, отварные макароны, тушеную свеклу.

Котлеты из лося

Ингредиенты:

500 г мяса лося, 1/2 часть батона, 1/2 стакана молока, 1 луковица, 2 ст. л. жира, 1 яйцо, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо очистить, промыть, нарезать небольшими кусками и пропустить 2 раза через мясорубку. Замочить в молоке черствую булку, отжать и тоже пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить или также пропустить через мясорубку. Полученный фарш посолить, поперчить, добавить свиное сало, желток яйца, все хорошо перемешать и взбить. Небольшие котлетки запанировать в сухарях и обжарить с двух сторон на хорошо разогретой сковороде. Готовые котлеты сложить в сотейник,

залить сметаной и поставить на 10 минут в духовку или на слабый огонь на плиту.

Бефстроганов из лося

Ингредиенты:

500 г мяса лося, 5 ст. л. растительного масла (для жарения), 3 луковицы, 1 ст. л. муки, 3/4 стакана сметаны.

Способ приготовления:

Для приготовления блюда подойдет вырезка, а также мякоть задней конечности или верхнего отдела пояснично-спинной части туши лося. Мясо промывают, нарезают поперек волокон на ломтики толщиной около 5 мм, отбивают, нарезают узкими полосками (наподобие домашней лапши) и поджаривают 5–7 минут в масле. На сковороде разогревают 3 ст. л. масла, добавляют нарезанный колечками лук, кладут на него полученную «мясную лапшу» и жарят еще 7 минут, после чего выкладывают мясо со сковороды, посыпают подсушенной мукой, вливают сметану, все размешивают и дают прокипеть еще 2–3 минуты. Обжаренное мясо кладут обратно и кипятят еще 2 минуты, сливают мясной сок со сковороды.

Гуляш из лося

Ингредиенты:

1 кг мяса лося, 100 г сала, 1 луковица, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1,5 стакана воды, соль.

Способ приготовления:

Мясо лося промыть, разделать на филе. Затем нарезать филе на небольшие кусочки. Залить мясо водой тушить 40 минут. Потом добавить сало, лук нарезанный полукольцами и жарить в течение 20 минут. За 10 минут до готовности поперчить, посолить.

Жаркое домашнее из лося

Ингредиенты:

500 г мяса лося, 5 картофелин, 2 луковицы, 1 морковка, 4 соленых огурца, 4 зубчика чеснока, 2 ст. л. томатной пасты, 4 ст. л. топленого масла или топленого свиного жира, лавровый лист, зелень (любая), перец, соль.

Для маринада: 20 мл 1,5–2 %-ного уксуса, 20 г сахара, 20 г соли, 2 г лаврового листа, 1 г перца черного горошком, 1 морковка, 1/2 корня петрушки.

Способ приготовления:

Из мякоти удалить сухожилия, пленки и нарезать брусочками, положить в маринад на 10 часов.

После маринования мясо обжарить, положить в кастрюлю и тушить до полуготовности, затем добавить обжаренные картофель, морковь и тушить.

За 10 минут до окончания тушения добавить пассерованное томатное пюре, сырой лук, заправить перцем, лавровым листом и тушить до готовности. Жаркое подать с солеными огурцами, посыпать растертым чесноком и зеленью.

Жареные губы лося

Ингредиенты:

Губы лося, 50 г сливочного масла, 2–3 лавровых листа, 10–15 горошин черного перца, 1 луковица, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, соль.

Способ приготовления:

Сначала губы следует тщательно опалить и промыть, удалить все волоски и опалить их до гладкой кожи, чтобы они были невидимы и не ощущались при еде. Затем губы (верхнюю массивную и маленькую нижнюю) поместить целиком в кастрюлю, посолить, добавить лавровый лист, перец и прочие специи (по вкусу) и варить 2–2,5 часа на среднем огне.

Затем губы слегка ох ладить и разрезать на небольшие продолговатые кусочки, которые положить в предварительно разогретую и смазанную сливочным маслом жаровню и обжарить до образования румяной корочки.

К столу подать без гарнира, прямо в жаровне.

Отварные губы лося

Ингредиенты:

Губы лося, 2 лавровых листа, 10–15 горошин черного перца, 1 луковица, 1 морковка, соль.

Способ приготовления:

Мясистые части верхней и нижней губ срезать целиком, опалить, вымыть и варить в соленой воде до мягкости. Для приправы положить лавровый лист, несколько горошин перца, луковицу и морковь.

Отварную губу к столу подать в горячем или холодном виде, нарезав тонкими кусочками.

Язык лося

Ингредиенты:

1 язык, 3 л воды, 2 ст. л. соли, 1 лавровый лист, 1 луковица, 10–15 горошин черного перца.

Способ приготовления:

Хорошо очищенный и промытый язык поместить в кастрюлю или котелок и варить круто посоленным 2–3 часа. При этом добавить лавровый лист, перец, лук.

Подавать на стол отварной язык нужно прямо с жара, тогда он буквально тает во рту.

Лосиный студень

Ингредиенты:

1 кг субпродуктов, 200 г мяса лося, 6 стаканов воды, 2 лавровых листа, 1 щепотка хвои, перец, соль.

Способ приготовления:

Из лосиной головы студень готовят как из обычных субпродуктов. С ног снять копыта, кости распилить мелкой пилкой. К костям добавить немного мякоти, желательно шейной.

В качестве приправы положить лавровый лист, щепотку хвои. К столу подать с горчицей.

Лосиные губы по-охотничьи

Ингредиенты:

500 г губ лося, 2–3 луковицы, 50 г жира, 150 мл майонеза или сметаны, 1 лимон или 100 г лимонной кислоты, 1/2 стакана клюквенного сока, яблочный уксус, соль.

Способ приготовления:

Губы опалить, промыть, нарезать на порционные куски и залить маринадом на 12 часов.

Для маринада в кастрюлю холодной воды добавить сок лимона (лимонную кислоту или уксус), посолить, поперчить, положить лавровый лист и лук, нарезанный полукольцами. После этого губы варить в маринаде 2 часа. Когда они сварятся, достать куски из маринада, дать стечь и обжарить губы на разогретой с жиром сковороде вместе с репчатым луком. Затем выложить в кастрюлю и залить смесью майонеза или сметаны с томатом, влить немного бульона (чтобы покрыть куски губ) и тушить еще 2 часа при закрытой крышке. За 1 час до готовности добавить клюквенный сок, сахар, яблочный уксус, лавровый лист.

Жареный лось

Ингредиенты:

700 г мяса лося, 400 мл маринада, 100 г шпината, 50 г сала свиного, 200 мл соуса.

Для маринада: 1/2 л воды, 1/2 л уксуса, 1 морковка, 2–3 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 10–15 горошин черного перца, лавровый лист, соль.

Способ приготовления:

Приготовить маринад. Для этого вскипятить воду, добавить крупно нарезанные овощи, перец, лавровый лист. Проварить 5–10 минут, влить уксус, посолить и снять с огня. Охладить и процедить.

Крупные куски мяса, выдержанные в маринаде, нашпиговать свиным салом и обжарить в жарочном шкафу. Готовое мясо нарезать ломтиками, залить мясным соком и подать с жареным картофелем.

К мясу можно подать острый соус.

Блюда из мяса оленя

По содержанию белка мясо оленя близко к говядине, но превосходит ее по калорийности и содержанию витаминов. Язык и губы оленя считаются деликатесом. Очень полезно молоко оленя. Молоко рекомендуется для лечения язв как у взрослых, так и у детей.

Азу из оленя

Ингредиенты:

500 г мяса оленя, 2 луковицы, 2–3 ст. л. топленого масла, 2–3 ст. л. муки, 3 соленых огурца, пряности (любые), приправы (любые), соль.

Способ приготовления:

Нарезать мякоть оленины кусками толщиной около 1 см и длиной 3–4 см, хорошо отбить кухонным молотком для размягчения, посолить и жарить на сковороде на масле с луком, потом добавить помидоры и соленые огурцы, нарезанные ломтиками.

На гарнир хорошо подать обжаренный с толченым чесноком картофель, который затем тушат около 10 минут. В конце тушения добавляют зелень.

Антрекот из оленя

Ингредиенты:

500 г мяса оленины (без костей), 3–4 луковицы, 2–3 ст. л. томатной пасты, 1–2 ст. л. муки, 6–7 ст. л. сметаны (сливок или майонеза), 3 ст. л. топленого жира, 2 лавровых листа, 1–2 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления:

Для приготовления блюда берется междуреберная мякоть спинно-поясничной части оленя. Мясо очищают, промывают, обсушивают, нарезают на тонкие куски, освобождают от сухожилий и лишнего жира. Затем куски антрекота слегка отбивают, солят, перчат по вкусу и жарят перед самой подачей к столу в течение 5–7 минут на сковороде с сильно разогретым жиром.

Готовое блюдо поливают мясным соком, образовавшимся при жаренье мяса, добавляя кусочки (по 25–30 г) сливочного масла.

Грибные щи из оленя

Ингредиенты:

300 г оленины, 400 г квашеной капусты, 2 морковки, 3 луковицы, 1 ст. л. томатной пасты, 250 г грибов (любых), 50 г жира, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо оленя промыть, положить в кастрюлю и сварить бульон.

Листья квашеной капусты перебрать, промыть и измельчить, залить небольшим количеством воды, добавив обжаренных костей, жира, томатного пюре, и тушить в течение 3–4 часа.

Нарезанную морковь и лук спассеровать на шпике. Грибы отварить и нашинковать.

В бульон, где варилось мясо, положить тушеную капусту, грибы и кипятить еще 10–15 минут. После этого добавить пассерованные овощи со шпиком, и все снова прокипятить. Щи заправить чесноком.

Жареный олень

Ингредиенты:

700 г мяса оленя, 400 мл маринада, 100 г шпината, 50 г сала свиного, 200 мл соуса.

Для маринада: 1/2 л воды, 1/2 л уксуса, 1 морковка, 2–3 корня петрушки, 1 ломтик сельдерея, 10–15 горошин черного перца, лавровый лист, соль.

Способ приготовления:

Приготовить маринад: вскипятить воду, добавить крупно нарезанные овощи, перец, лавровый лист.

Проварить 5–10 минут, влить уксус, посолить и снять с огня. Охладить и процедить.

Крупные куски мяса, выдержанные в маринаде, нашпиговать свиным салом и обжарить в предварительно прогретом жарочном шкафу.

Готовое мясо нарезать ломтиками, залить мясным соком и подать с жареным картофелем.

К мясу можно подать острый соус.

Оленина тушеная

Ингредиенты:

1 кг оленины (мякоти задней части), 110 г сливочного масла, 110 г муки, 2 луковицы, 220 г грибов (любых), 110 г нарезанного кубиками бекона, 275 мл красного вина, 1/2 ч. л. корицы, 1/2 ч.

л. мускатного ореха, перец, соль.

Способ приготовления:

Нарезать оленину кубиками и обжарить слегка в масле. Добавить специи, соль, перец, бекон, лук и жарить еще 2 минуты.

Добавить муки столько, чтобы она впитала весь жир. Влить вино, размешать и довести до кипения. Положить грибы, соль и перец, закрыть крышкой и тушить в духовке на медленном огне 2–2,5 ч при 150 °С.

Шницель из оленины

Ингредиенты:

150 г оленины (окорок), 15 г сала (шпик), 1 зубчик чеснока, 40 г говяжьего жира, 1 яйцо, 30 г панировочных сухарей, мука (для панировки), соль.

Способ приготовления:

Мякоть нарезать на куски, слегка отбить, нашпиговать салом, натереть чесноком и солью.

Запанировать в муке, смочить во взбитых яйцах, вторично запанировать в сухарях и обжарить на сильном огне.

Антрекот из оленя

Ингредиенты:

500 г мяса оленя (без костей), 1 лавровый лист, 3–4 луковицы, 3 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. муки, 7 ст. л. сметаны, 3 ст. л. топленого жира, 2 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо очистить, промыть, обсушить, нарезать на тонкие куски, освободить от сухожилий и лишнего жира. Затем куски антрекота слегка отбить, посолить, поперчить по вкусу и жарить перед самой подачей к столу в течение 5–7 минут на сковороде с сильно разогретым жиром.

Отдельно обжаривают с жиром мелко нарезанный лук, добавляя томат и заранее обжаренную белую муку, затем вливают бульон, полученный от тушения мяса.

Кладут по вкусу толченый чеснок и лавровый лист, добавляют сметану или майонез и кипятят.

В полученный соус укладывают мясо и доводят до полной готовности.

Шашлык из оленины

Ингредиенты:

160 г оленины, 40 г сала (шпик), 15 г масла топленого.

Для маринада: 25 г репчатого лука, 2 мл уксусной эссенции, 50 г репчатого лука или 30 г зеленого лука, 1 гвоздичка, 1 лавровый лист, соль.

Способ приготовления:

Мякоть замариновать крупными кусками и нарезать на кусочки весом по 30 г. Нанизать на шпажку, чередуя мясо с пластинками сала.

Жарить на огне или в большом количестве жира. Подать с луком.

Запеченные мозги

Ингредиенты:

Мозги оленя, 1/2 кг белых грибов или шампиньонов, 200 г молочного соуса, 100 г сыра (любого), 2 ст. л. муки, соль.

Способ приготовления:

Отварить мозги в чуть подсоленной воде. Вареные мозги нарезать, запанировать в муке, обжарить с обеих сторон. Отварные шампиньоны или белые грибы нарезать ломтиками.

На порционную сковороду, смазанную жиром, налить немного молочного соуса, положить обжаренные мозги и грибы, залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть жиром и запечь. Подают в той же сковороде.

К блюду отдельно подать зеленый горошек, припущенный рис, картофельное пюре.

Мясо оленя в томате

Ингредиенты:

600 г мяса оленя, 1 луковица, 1 ч. л. томатного пюре, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. красного перца, 5–6 ст. л. растительного масла, набор ароматических кореньев, соль.

Способ приготовления:

Очищенное от костей мясо нарезать на мелкие куски, посолить и отварить в кипящей воде с 3 столовыми ложками растительного масла. В оставшемся жире спассеровать до мягкости измельченные ароматические коренья и лук, посыпать молотым красным перцем и ввести томатное пюре.

Муку развести в молоке и влить, дать закипеть и через несколько минут снять с огня.

Подать с макаронными изделиями или картофелем.

Блюда из мяса косули

Мясо косули является диетическим продуктом.

Оно наиболее нежное и лучше усваивается организмом, в нем содержится меньше жира, чем в мясе лося или оленя.

Очень ценны печень, почки и сердце.

Жаркое из косули

Ингредиенты:

700 г мяса косули, 70 г копченого сала, 300 мл бульона из дичи, 250 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. смородинового желе, 1 ст. л. горчицы, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо вымыть, обсушить и поперчить. Смочить форму для запекания водой и выстелить ломтиками сала. Положить на них мясо косули, нарезанное тонкими кусочками. Влить 150 мл бульона. Накрыть крышкой.

Поставить форму в духовку и запекать около 90 минут при 220 °С. Время от времени поливать бульоном. Очистить шампиньоны и нарезать их ломтиками. Очистить и порубить лук. Потушить его с грибами в 1 столовой ложке сливочного масла.

Влить сок жаркого в маленькую кастрюлю и вскипятить. Подмешать сметану, смородиновое желе и горчицу. Посолить и поперчить. Добавить тушеный лук, шампиньоны и слегка разогреть.

Жаркое и выложить на большое красивое блюдо, полить небольшим количеством соуса.

Легкие косули в сметане

Ингредиенты:

Легкие 1 косули, 100 г корнеплодов (любых), 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 50 мл уксуса, 250 мл красного вина, 40 г жира, 250 г сметаны, 40 г муки, 1 веточка укропа, 1 ч. л. горчицы, 1 лавровый лист, черный и душистый перец горошком, лимонный сок, сахар, соль.

Способ приготовления:

Вымытые легкие положить в воду, посолить, добавить нарезанные корнеплоды, чеснок, лук, лавровый лист, несколько горошин черного и душистого перца, уксус, вино и варить.

Отваренные легкие нарезать тонкими ломтиками. Из жира и муки сделать светлую заправку, залить бульоном от легких, добавить протертые корнеплоды, мелко рубленый укроп, горчицу и все прокипятить. Долить размешанную сметану, положить нарезанные легкие и немного проварить.

Эскалоп из косули

Ингредиенты:

500 г задней части косули, 200 г сливок или молока, 150 г топленого масла, готовый соус бешамель, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо очистить, промыть, нарезать кусками толщиной 3 см. Одновременно приготовить соус из сливок или молока с яйцами и пшеничной мукой, добавить соль.

Ломтики эскалопа отбивают, перчат, выкладывают на разогретую с топленым маслом сковороду и обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки.

Готовые ломти выкладывают на нагретое блюдо и поливают соусом бешамель.

Вместо соуса можно на сковороду, где жарилось мясо, вылить полстакана воды, прокипятить, процедить и залить ломти мяса.

Тушеная косуля

Ингредиенты:

1 кг филе косули, 1/2 л сырого маринада, 75 г свиного сала, 250 мл белого сухого вина, 0,25 л бульона, перец, соль.

Способ приготовления:

Филе предварительно мариновать в течение 3 суток. Сало мелко нарезать и слегка обжарить, затем положить мясо и обжарить его на среднем огне до золотистого цвета. Влить бульон и вино. Добавить 1/2 стакана маринада.

Заправить солью и перцем, накрыть и тушить в течение 60 минут, затем соус слить, процедить и подать отдельно в соуснике.

Жареная печень косули

Ингредиенты:

Печень 1 косули, 40 г муки, 2 яйца, 50 г жира, лимон, панировочные сухари, соль.

Способ приготовления:

Печень очистить от пленок и жил, нарезать кусками, посолить, обвалять в муке, во взбитых яйцах, в панировочных

сухарях и зажарить в кипящем жире. Готовое блюдо украсить кружочками лимона и подавать с картофельным пюре.

Седло косули в тесте

Ингредиенты:

1 кг мяса косули, 100 г сала, перец, соль.

Для теста: 300 г муки, 20 г сахара, 10 г топленого масла, 10 г дрожжей, 50 г растительного масла, 5 г соли, 150 мл воды.

Способ приготовления:

Мясо косули промыть, очистить и мариновать около суток.

Следует подготовить дрожжевое тесто: в воду (35 ˚С) добавить сахар, соль, дрожжи, муку и замесить тесто, затем добавить маргарин, хорошо вымесить, поставить тесто для брожения на 3–4 часа в теплое место, обминая его 2–3 раза.

Затем обмазать натертое солью и нашпигованное салом седло. Можно использовать для обмазки и пресное тесто, замесив его более жидко, чем для лапши. Затем седло поместить на противне в духовой шкаф.

Тесто спекается и образует прочную оболочку. Мясо, приготовленное таким образом, получается более сочным и вкусным.

Не рекомендуется заворачивать седло в фольгу (в ней лучше всего готовить мясо без костей, так как в процессе приготовления кости могут прорвать фольгу и сок вытечет).

Седло запекают около 1,5 часа, после чего, дав мясу немного остыть, разрубают его на порции.

Жареная косуля

Ингредиенты:

600 г окорока косули, 60 г жира, 50 г копченого сала, бульон, молотый черный перец, молотый душистый перец, тмин, мускатный орех, имбирь, соль.

Способ приготовления:

Мясо вымыть, очистить от пленок и жил, обтереть салфеткой. Посолить, приправить черным и душистым перцем, молотым тмином, тертым мускатным орехом, имбирем. Мясо положить в смазанный противень, обложить ломтиками сала, подлить бульон или воду и зажарить в духовке, поливая выделившимся соком.

Готовое мясо нарезать ломтями. Сок процедить и полить ломти. Подать с рисом.

Ливер косули

Ингредиенты:

1 кг субпродуктов, 25 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Некрупные куски печени, сердца и хорошо промытых почек вместе с небольшим количеством околопочечного жира уложить на противень или сковороду и посолить.

Воду залить сразу с таким расчетом, чтобы она почти вся испарилась за период готовки, который продолжается около 20 минут.

За 3–5 минут до конца жарения в противень положить мелко нарезанный лук, лавровый лист, немного сливочного масла и посыпать перцем.

Косуля с овощами

Ингредиенты:

500 г мяса с лопатки, 50 г жира, 1 луковица, 1 морковка, 200 г картофеля, 1 вилок цветной капусты (небольшая), 2 стручка зеленого перца, 100 г молочных кукурузных зерен, бульон, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо вымыть, нарезать кубиками и обжарить в кипящем жире. Добавить мелко нарезанный лук, посолить, приправить молотым черным перцем и тушить до полу готовности. Потом добавить нарезанные кубиками морковь и картофель, разобранную на розетки цветную капусту, нарезанный зеленый перец, кукурузные зерна. Подлить бульон и тушить до готовности.

Косулина радость (котлеты)

Ингредиенты:

1 кг фарша из мяса косули, 1/2 кг свиного мяса или 150 г сала, 3 луковицы, 2 яйца, перец, соль.

Способ приготовления:

В фарш для котлет также желательно добавлять жирное свиное мясо или даже шпик и побольше лука.

Котлеты получаются вкуснее, если жарить их на открытой сковороде с большим количеством жира.

Гуляш из косули

Ингредиенты:

500 г м яса косули, 60 г жира, 1 луковица, 1 ч. л. красного перца, 4 помидора (спелых), 4 стручка зеленого перца, соль.

Способ приготовления:

Мясо вымыть, нарезать кубиками или ломтиками.

На жире обжарить мелко нарезанный лук, добавить красный перец, положить мясо, посолить и тушить, подливая горячую воду. Очистить помидоры, удалить зерна, нарезать соломкой.

Вместе с нарезанным перцем добавить к мясу. Тушить до готовности. Подать с картошкой.

Запеченный окорок

Ингредиенты:

3 кг окорока, 300 г шпика, перец, соль.

Способ приготовления:

Окорок из задней части косули без тазовых костей следует проколоть березовой палочкой, толщиной в карандаш, и в проколы насыпать соль, натереть окорок перцем. В них же вставить кусочки шпика, нарезанные в виде тонких брусочков.

Окорок нужно положить на березовые палочки, уложенные на дно противня, и поставить в духовку на 1,5–2 часа.

За это время окорок необходимо 2 раза перевернуть и полить вытопившимся соком.

Пельмени из косули

Ингредиенты:

800 г мяса косули, 200 г жирного свиного мяса, 3 луковицы, 2 ст. л. молока, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо косули несколько постное, поэтому фарш для пельменей лучше готовить с добавкой примерно 1/2 кг жирного свиного мяса.

Около 1/2 всего объема фарша должен занимать перемолотый репчатый лук.

Для увеличения сочности пельменей фарш рекомендуется размешать с небольшим количеством молока и посолить по вкусу.

Блюда из утки

Мясо утки является один из самых сбалансированных по питательности и содержанию микроэлементов продуктов. Утку можно варить, жарить, тушить или запекать.

Жаркое из утки

Ингредиенты:

1 утка, 1/2 стакана жира, 1–2 морковки, 1/2 корня сельдерея, 2–3 корня петрушки, 1 луковица, 1/2 ст. л. горячей воды, 15–20 горошин перца, 1 лавровый лист, 1–2 гвоздички, соль.

Для соуса: 1 ст. л. муки, 2–3 ст. л. жира, 1/2 стакана горячей воды, 2–3 ст. л. взбитого кислого молока.

Способ приготовления:

Обработанную тушку утки выдержать в маринаде в течение 8–10 часов, затем вынуть, промыть, подсушить салфеткой и разрубить на две части. Подготовленные куски поместить в неглубокую кастрюлю с жиром, обжарить и выложить на тарелку. В оставшемся жире слегка припустить мелко нарезанные коренья и небольшую головку репчатого лука.

Положить мясо снова в кастрюлю, влить воду, добавить по вкусу соль, черный перец горошком, лавровый лист, гвоздику и накрыть крышкой. Тушить на среднем огне до полной готовности мяса, добавляя периодически понемногу воды.

Готовые куски уложить на блюдо и поставить в теплое место, а соус пропустить через сито.

Способ приготовления соуса: спассеровать ложку муки в жире, развести пассеровку горячей водой и процеженным соусом, образовавшемся при тушении, и кипятить в течение 7–8 минут на слабом огне. Сняв соус с огня, заправить его взбитым кислым молоком и облить им куски. Подать с картофельным пюре, салатом из краснокочанной капусты.

Тушеная утка в сметане

Ингредиенты:

1 утка, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. муки, перец, соль.

Способ приготовления:

Дикую утку очистить, опалить, промыть, натереть солью, перцем и обжарить на сковороде, а потом поставить в духовку и печь до образования румяной корочки.

Затем добавить горячую воду и тушить до готовности. В конце тушения добавить муку и сметану.

Готовую утку подать с овощами.

Сладкая утка

Ингредиенты:

1 утка, 1 стакан желе или варенья (любого).

Способ приготовления:

Дикую утку подготовить и обжарить как любую крупную домашнюю птицу.

Хорошо упитанная утка должна жариться в собственном жире 30–35 минут.

Подавать с соком, оставшимся от жарки.

Отдельно подать черносмородиновое желе или брусничное варенье с яблоками.

Утка в пикантном соусе

Ингредиенты:

1 утка, 8 оливок (без косточек), 2 луковицы, 1 ч. л. каперсов, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. томатной пасты, 1 стакан красного вина, перец, соль.

Способ приготовления:

Утку нарезать и подрумянить в масле, после выложить из сковороды и в том же масле обжарить лук. Добавить томатную пасту и немного вина.

Положить в соус утку и тушить до готовности, по необходимости подливая оставшееся вино. За 10 минут до готовности добавить оливки, сахар и каперсы.

Подавать с вареным картофелем.

Утка с грибным соусом

Ингредиенты:

1 утка, 250 г грибов (любых), 1/2 ст. л. сахара, 1 ст. л. муки, 1 столовая сливок, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления:

Обработанную тушку утки промойте, замочите в холодной воде на 2 часа. Затем тушку посолите, поперчите и потушите в масле.

Способ приготовления соуса: нарезать свежие грибы, посолить, поперчить и потушить в растительном масле до готовности.

Когда грибы будут готовы, добавить в соус муку, влить немного воды, сливок и добавить сахар.

Все прокипятить несколько минут и залить куски утки.

Утка жареная

Ингредиенты:

1 утка, 2 яблока (кислых), 2 луковицы, 1 ч. л. соли, 1 щепотка белого перца, 3 ст. л. масла, 100 г сала (нарезанного тонкими ломтиками), 4 ягоды можжевельника, 1/2 л горячего бульона из дичи, 1/2 стакана сухого красного вина, 1 ч. л. крахмала, 2 ст. л. сливок.

Способ приготовления:

Разрезать яблоки на 8 частей, удалить сердцевину, затем разрезать каждый ломтик пополам. Разрезать луковицы на восемь частей. Разогреть духовку до 220 °С.

Натереть утку изнутри солью и перцем. Разогреть масло в сковороде и обжарить утку, обложив ее ломтиками сала. Добавить яблоки, лук и можжевеловые ягоды, залить 1/2 стакана бульона и поставить в самый низ духовки на 1 час.

Периодически поливать утку вытопившимся жиром и горячим бульоном. Оставить готовую утку в выключенной духовке.

Приготовить соус, немного разбавив вытопившийся жир водой, смешать его с вином, добавить крахмал и сливки.

Утка с луком и помидорами

Ингредиенты:

1 утка, 3 л воды, 100 г сливочного масла, 2–3 зубчика чеснока, 500 г помидор (свежих), красный молотый перец и корица на кончике ножа, зелень (укроп, кинза, петрушка), соль.

Способ приготовления:

Бульон и вареное мясо жирных уток часто имеют специфический рыбный привкус.

Чтобы устранить его, можно рекомендовать следующий способ приготовления.

Мелко порубить несколько луковиц и пережарить их на сливочном масле до розового цвета.

Вареную утку вынуть из кастрюли и разрезать на куски. В кипящий бульон положить пережаренный лук, добавить туда нарубленную зелень и дать прокипеть 10 минут.

Затем опустить в кипящий бульон спелые помидоры и варить еще около 5 минут. Вынуть лук и помидоры из бульона. С помидоров снять кожицу и размять с измельченным чесноком.

Куски утки смешать с луком, размятыми помидорами, добавить сливочное масло, красный молотый перец, муку и тушить на слабом огне 5–10 минут. Посыпать зеленью.

Утка с яблоками

Ингредиенты:

1 утка, 1 кг яблок, 2 ст. л. масла, соль.

Способ приготовления:

Подготовленную утку нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевины и нарезанными дольками. Отверстие в брюшине зашить ниткой. Натереть солью.

В таком виде утку положить спинкой на сковороду (в гусятницу), добавить 1/2 стакана воды и поставить и духовку на 1,5–2 часа. Во время запекания утку необходимо несколько раз поливать вытопившимся жиром и соком.

Перед подачей на стол из утки удалить нитки, вынуть яблоки, положить их на блюдо, утку разрезать на куски и уложить на яблоки.

На гарнир подать печеные яблоки, пареную айву, тушеные сливы и капусту, гречневую кашу (рассыпчатую) или картофель.

Утка тушеная

Ингредиенты:

1 утка, 4 ст. л. жира, 100 г кореньев (петрушка, сельдерей), 1 ст. л. муки, 3 ст. л. сметаны, 1 лавровый лист, специи (любые), соль.

Способ приготовления:

Подготовленную утку натереть солью, перцем и обжарить на сковороде, потом запечь в духовке до образования румяной корочки.

После этого залить горячей водой, добавить ароматические коренья, лавровый лист и тушить до готовности.

Утку разделить на порции, уложить на блюдо, залить соусом, приготовленным из жидкости, в которой тушилась птица, добавив муку и сметану.

Подать с отварным картофелем, салатом из свежих овощей и фруктов.

Утка с лимоном

Ингредиенты:

1,5 кг утки, 40 г сливочного масла, 1 стакан бульона, сок 1

лимона, перец, соль.

Способ приготовления:

В глубокой сковороде или гусятнице растопить сливочное масло и обжарить утку, поворачивая ее на обе стороны. Залить бульон, посолить, поперчить, плотно накрыть и поставить в духовку на маленький огонь на 2 часа.

После готовности соус процедить, добавив сок лимона.

Утка с грибами и коньяком

Ингредиенты:

1 утка (1,5 кг), 125 мл куриного бульона, 125 мл сухого белого вина, 200 г белых грибов, 100 г шпика с мясными прослойками, 1 луковица, 2 ч. л. сливочного масла, 1 ч. л. сухого эстрагона, 4 ст. л. коньяка, 4 ст. л. панировочных сухарей, 4 ст. л. растительного масла, 2 яблока, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. белого перца.

Способ приготовления:

Грибы очистить, вымыть и нарезать тонкими пластинками.

Половину шпика нарезать тонкими ломтиками, остальной шпик мелкими кубиками.

Луковицу очистить и мелко порубить.

Сливочное масло растопить. Пожарить в нем куски шпика, лук (до прозрачности), добавить грибы, приправить эстрагоном, коньяком, солью и перцем.

Смешать обжаренную начинку с панировочными сухарями.

Разогреть духовку до 200 °С. Утку вымыть, обсушить, нафаршировать, зашить и придать ей форму. Разогреть масло в глубокой сковороде. Сильно обжарить в нем утку и готовить на нижнем уровне духовки 1,5 часа.

Яблоки очистить, разрезать на восемь частей, удалить сердцевину и с куриным бульоном через 30 минут добавить к утке.

Через 1 час влить белое вино и полить утку выделяющимся соком.

Готовую утку держать теплой в выключенной духовке до подачи на стол.

Утка с эстрагоном

Ингредиенты:

1 утка, 40 г масла, 1 стакан бульона, 25 г картофельной муки, 1–2 веточки эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления:

В утятнице или глубокой сковороде растопить масло и обжарить утку со всех сторон. Влить бульон, положить эстрагон, плотно накрыть крышкой и поставить в нежаркую духовку на 2 часа. Затем соус процедить, смешать с картофельной мукой, добавить мелко нарезанный эстрагон.

По желанию вместо эстрагона в соус можно добавить кинзу и петрушку.

Утка с миндалем

Ингредиенты:

1 утка (1,8 кг), 1 зубчик чеснока, 500 мл воды, 250 мл сухого шерри, 1 луковица, 125 мл масла, 150 г миндаля (очищенного), 1 ст. л. крахмала, по 1 щепотке свежемолотого белого перца и сахара, 4 ст. л. соевого соуса, 1/2 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Утку и потроха вымыть и просушить.

Чеснок очистить и разрезать на 4 части. Отделить от утки шейку и крылышки и варить их в подсоленной воде с шерри, чесноком и потрохами.

Утку разрезать на четыре части, положить в кипящий бульон и варить на слабом огне 1 час.

Бульон процедить, жир снять и дать бульону выкипеть на сильном огне до половины. Мясо утки отделить от костей. Лук очистить и нарезать кольцами. Масло разогреть в глубокой сковороде, обжарить миндаль и лук до золотисто-коричневого цвета и снять со сковороды. Куски утки обжарить в масле кожей вниз до коричневого цвета и держать теплыми на сковороде.

Холодной водой развести крахмал, добавить в бульон, приправить перцем, сахаром и соевым соусом по вкусу и полить утку подливой с луком и миндалем.

Утка, тушенная с картофелем

Ингредиенты:

2–3 утки, 500–800 г картофеля, 100 г топленого масла, перец, соль.

Способ приготовления:

На приготовление такого блюда берут мелких уток. В гусятницу положить утиное мясо и картофель. Сверху положить топленое сливочное масло, посолить, поперчить.

Тушить в духовке или русской печи до готовности, то есть до должной мягкости мяса, когда кости свободно отделяются.

Капустная утка

Ингредиенты:

1 утка, 1 кочан капусты, 1 ст. л. сухарей, соус к дичи, перец, соль.

Способ приготовления:

Утку отварить в чуть подсоленной воде. В соленой воде отварить кочан капусты до мягкости. Затем откинуть его на дуршлаг и разрезать на мелкие части.

Сваренную утку разделить на куски, уложить в сотейник с капустой. Посыпать сухариками, залить соусом, поставить в духовку и запечь.

К готовой утке можно подать жареный картофель или горошек.

Грудка с цикорием

Ингредиенты:

2 утиные грудки с кожицей (по 300 г), 2 помидора, 2 ст. л. топленого масла, по 1/2 ч. л. соли и свежемолотого белого перца, 3 листа цикория, 200 г цуккини, 1 луковица, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. кленового сиропа, 2 ст. л. масла из грецких орехов, 1 ст. л. колечек лука-резанца.

Способ приготовления:

Утиные грудки вымыть, обсушить и жарить 20 минут в топленом масле, приправить солью и перцем и остудить. Листья цикория очистить, вымыть чуть теплой водой, обсушить, несколько листьев отложить, остальные нарезать кольцами.

Помидоры надрезать крестообразно с нижней стороны, опустить на короткое время в кипяток, снять кожицу и нарезать мякоть мелкими кубиками.

Цуккини очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и мелко порубить. Все составляющие салата приправить солью, лимонным соком, кленовым сиропом и маслом. Салат посыпать луком-резанцем.

Утиные грудки нарезать тонкими ломтиками, разложить и подавать с салатом.

Утка с ветчиной

Ингредиенты:

1 утка, 50 г ветчины, 100 г свиного сала, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 стакан белого вина, 1 стакан бульона, 1 сладкий перец, 1 ч. л. сахара, 1/2 лаврового листа, перец, соль.

Способ приготовления:

Дикую утку ощипать, выпотрошить, вымыть, посолить, положить на противень со свиным салом и зарумянить в духовке со всех сторон. После этого утку снять с противня, а в оставшийся в нем жир добавить нарезанную кружками головку репчатого лука, нашинкованные квадратиками ветчину и сельдерей.

Все это жарить в сале, а затем долить бульон и сухое белое вино.

Соус посолить, добавить в него сладкий красный перец, сахар и лавровый лист.

Полуготовую утку разрезать на куски, сложить в утятницу или другую глубокую посуду, залить соусом и тушить до готовности.

Когда утка будет готова, выложить ее на блюдо, полить соусом и подавать к столу.

Утка с абрикосами

Ингредиенты:

2 утиные грудки (по 250 г), 4 луковицы-шалот, 500 г абрикосов, 20 г сливочного масла, 1/2 ст. л. кориандра, 1/2 ч. л. маринованного зеленого перца горошком, 20 мл сухого яблочного вина, 2 ч. л. крахмала, белый перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо промыть водой, промокнуть салфеткой, посыпать специями. Обжаривать в течение 15 минут шкуркой вниз. Лук очистить и нарезать кружочками.

Абрикосы помыть, разрезать пополам, удалить косточки. Сок, полученный при жарке, слить из сковороды, филе перевернуть и жарить еще 10 минут, добавив сливочное масло, лук-шалот, кориандр, зеленый перец. Продолжать жарить все вместе. Влить вино, положить абрикосы и тушить еще 5 минут. Слитый из сковороды сок заварить с крахмалом, посолить, поперчить.

Утиные грудки нарезать небольшими ломтиками и вместе с половинками фруктов и соусом разложить по тарелкам.

Маринованная утка

Ингредиенты:

2 утки (жирные, по 2 кг каждая), 100 г морской соли, 1 ч. л. свежемолотого белого перца, 1 ч. л. сухого тимьяна, 100 г свиного сала, соль.

Способ приготовления:

Каждую утку выпотрошить, разделать, разрезать на восемь

частей, вымыть, просушить, срезать весь жир и отложить его. Соль смешать с перцем и тимьяном.

Натереть этой смесью куски уток, положить в большую фаянсовую посуду, посыпать оставшейся пряной смесью и поставить в холодное место под закрытой крышкой на 24 часа.

Срезанный жир растопить вместе со свиным салом.

Куски птицы положить в жидкий жир и тушить 1–2 часа под крышкой. Через 1 час проверить блюдо на готовность: проткнуть толстой игл ой бедренную часть. Если утка готова, то мясной сок прозрачный и светлый.

Готовые куски освободить от костей, поместить мясо слоями в фаянсовый горшок и полить небольшим количеством охлажденного жира. Жир должен покрывать мясо приблизительно на 2 см.

Горшок закрыть алюминиевой фольгой, крышкой или тарелкой и с гнетом поставить в холодный погреб или в холодильник на 24 часа. Если используется лишь часть мяса, следует заново растопить жир и полить им оставшееся мясо.

Утка может храниться около 10 недель.

Перед едой обжаривать куски утки на сковороде в духовке при 200 °С до появления хрустящей коричневой корочки.

С этим блюдом хорошо подать краснокочанную капусту с каштанами и картофельными крокетами.

Апельсиновая утка

Ингредиенты:

1 утка (около 1,6 кг), 375 мл горячего куриного бульона, 1 морковка (небольшая), 1 луковица, 1 корень петрушки, 3 апельсина, 50 г свежемолотого белого перца, 2 ст. л. растительного масла, 70 г сахара, 4 ст. л. белого винного уксуса, 4 ст. л. апельсинового ликера, 2 ст. л. крахмала, 2 ст. л. апельсинового повидла, 1 лимон, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Утку тщательно промыть изнутри и снаружи холодной водой и хорошо обсушить.

Вымыть морковь и корень петрушки под струей чуть теплой воды, обсушить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить и тоже нарезать мелкими кубиками. Тщательно очистить один апельсин и разрезать на дольки острым ножом. С одного апельсина и лимона срезать цедру и нарезать тонкими ломтиками.

Разогреть духовку до 200 °С. Из 2 апельсинов и лимона выжать сок и перемешать. Натереть утку изнутри солью и перцем

и придать ей форму. Разогреть масло в глубокой сковороде в духовке.

Положить утку грудкой в горячий жир и печь 15 минут. Морковь, лук и петрушку выложить вокруг утки.

Утку запекать еще 15 минут, затем положить на спинку, полить горячим куриным бульоном и готовить на нижнем уровне духовки 25 минут. Сахар расплавить в кастрюле на слабом огне до золотисто-желтого цвета. Добавить цедру, мякоть апельсина, влить апельсиновый сок и варить на слабом огне 30 минут.

Готовую утку положить на предварительно нагретое блюдо и оставить на 10 минут в выключенной духовке.

Выделившийся при жарении сок после удаления жира смешать с винным уксусом и апельсиновым соком и варить на слабом огне 1 минуту.

Снять соус с огня и смешать с ликером. Крахмал развести с 2 столовыми ложками холодной воды, смешать с соусом, один раз вскипятить и смешать с повидлом. Соус приправить солью и перцем по вкусу.

Обложить утку мякотью апельсинов и отдельно подать соус.

Утка с лапшой

Ингредиенты:

1 утка, 200 г домашней лапши, 5–6 грибов (любых, сушеных), 50 г масла сливочного, 2 яйца, 1 ст. л. муки, 1 стакан сметаны, 1 морковка, 1 корень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Сварить в соленой воде лапшу и откинуть ее на дуршлаг. Грибы залить водой (2 стакана) и отварить (отвар не выливать). Вареные грибы мелко нарубить, отложить для соуса 2 столовые ложки, а остальные смешать с лапшой, яйцами, сливочным маслом, солью, перцем.

Подготовленную утку нафаршировать лапшой с грибами и зашить.

Уложить утку в кастрюлю, влить грибной отвар, добавить измельченные коренья петрушки и моркови и тушить до готовности утки.

Приготовить соус: в сковороду с мучной пассеровкой влить грибной отвар, оставшийся от тушения утки, размешать его, добавить 2–3 столовые ложки нашинкованных грибов, сметану, довести до кипения.

Готовую утку освободить от ниток и фарша, уложить на блюдо, вокруг разместить фарш и все полить соусом.

Жареная утка с инжиром

Ингредиенты:

2 кг утки, 80–100 г сливочного масла, 16 ягод инжира (свежего), 2 стакана сухого белого вина, 2 луковицы, 2 морковки, 1 зубчик чеснока, 1/2 ч. л. сушеного чабера или 1 щепотка майорана, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. свежемолотого черного перца, 500 г телячьих костей, цедра апельсина.

Способ приготовления:

Ягоды инжира залить белым сухим вином за день до приготовления утки.

Утку натереть солью и перцем, положить внутрь кусочек сливочного масла и натертую на терке цедру апельсина.

В жаровню положить 50–60 г сливочного масла, в утку и сверху утки еще 25–30 г сливочного масла. Поставить жаровню без крышки в предварительно нагретую до 220 °С духовку на 15 минут, чтобы утка подрумянилась. Слить масло, перевернуть утку, подрумянить с другой стороны и влить в жаровню вино, в котором находились ягоды инжира.

Добавить 1 стакан процеженного бульона (бульон приготовить из телячьих костей, потрохов утки; добавить лук, морковь, чеснок и чабер или майоран). Через 5 минут после этого закрыть жаровню крышкой, убавить огонь и держать утку в духовке еще в течение 1 часа или до тех пор, пока утка не станет мягкой.

Вынуть утку, прибавить огонь и поставить жаровню с оставшимся там соком обратно в духовку на 15 минут, доведя сок до сильного кипения, чтобы количество его уменьшилось. Затем положить в сок инжир на 5–10 минут в зависимости от степени зрелости ягод. Вынуть инжир и разложить его вокруг утки.

Соус остудить, снять с него жир, затем снова подогреть и полить им утку и инжир.

Подать блюдо с зеленым салатом.

Луковая утка

Ингредиенты:

2 кг утки, 150 г свиного жира, 100 мл столового белого вина, 1,5 кг репчатого лука (мелкого), 25 г муки, 10 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления:

Обработанное мясо посыпать солью, перцем и обжарить до образования румяной корочки. Затем залить горячей водой, вином и тушить, периодически переворачивая. Во время тушения

ввести очищенные головки лука, а затем смесь пассерованной муки с сахаром, разведенную водой.

Готовое мясо поместить на блюдо.

Гарнировать головками лука и залить соусом.

Утка с рисом

Ингредиенты:

1,5–2 кг утки, 35 г растительного масла, 120 г кореньев (любых), 40 г репчатого лука, 50 г сала (шпик), 60 г томатной пасты, 50 г грибов (любых, сушеных), 200 г риса, 80 г сливочного масла, 50 г сыра (любого), соль.

Способ приготовления:

В кастрюлю с растительным маслом положить нарезанные овощи и сало, сверху положить утку. Посолив, тушить на среднем огне. Когда мясо зарумянится, добавить томатную пасту и предварительно замоченные грибы. Тушить до готовности.

Отдельно обжарить на сливочном масле рис, залить его горячей водой и тушить на слабом огне; незадолго до конца тушения всыпать тертый сыр.

Готовую утку поместить на блюдо, вокруг нее положить рис. Полить соусом, в котором она тушилась.

Утка с каперсами

Ингредиенты:

2–3 утки, 100 г шпика, соль.

Для соуса: 1/2 баночки корнишонов или каперсов, 2 ст. л. масла, 1 ст. л. муки, 300 г шампиньонов.

Способ приготовления:

Утки очистить, посолить, нашпиговать 100 г шпика, изжарить на вертеле, поливая маслом. Разрезать на четыре части, сложить на блюдо, полить соусом.

Для соуса: нарезать шампиньоны, добавить каперсы, муку все перемешать и потушить на масле.

Готовое блюдо посыпать петрушкой и сухарями.

Утка с репой

Ингредиенты:

1 утка, 50 г сливочного масла, 8 репок, 1 стакан лука-саженца, сельдерей, специи (любые), соль.

Способ приготовления:

Утку зажарить в духовке. Разрубить тушку на куски и

уложить в горшочек (кастрюлю). Головки лука-саженца и нарезанную дольками репу обжарить на сливочном масле и положить в горшочек с уткой. Залить соком, полученным после жарения утки, добавить мелко нарубленную зелень сельдерея, специи, закрыть горшочек крышкой и поставить в разогретую духовку.

Подать на стол в горшочке, удалив букет специй, либо на блюде, полив маслом.

Манговый рай

Ингредиенты:

1 утиная грудка, 1/2 стакана бульона, 2 ст. л. ликера, 1 манго, 5–6 картофелин, 2 желтка (сырых), 30 г сливочного масла, 1 луковица, 5 горошин черного перца, молотый перец (любой), соль.

Способ приготовления:

Манго очистить и разрезать пополам. Одну половину нарезать кубиками, другую — на тонкие полоски.

Отварить картофель, растолочь вместе с яичными желтками, добавив соль и перец.

Выложить картофельное пюре в форме розеток на промасленный противень, поставить в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать 10 минут.

Утиную грудку посолить и поперчить, обжарить в масле.

Очистить и порубить луковицу, потушить в масле до прозрачного состояния.

Лук залить бульоном и ликером, немного уварить. Затем добавить кубики манго, горошинки перца, полоски манго и быстро нагреть.

Утиную грудку нарезать на ломтики, уложить на блюдо веером, полить соусом с полосками манго и украсить картофельными розетками.

Утка с базиликом

Ингредиенты:

2 кг утки, 100 г сала (шпика, нарезанного тонкими ломтиками размером 3 × 2 см), 2 луковица (небольшие), 1 зубчик чеснока, 3 веточки петрушки, 1 лавровый лист, 1 веточка чабера или укропа, 2–3 веточки базилика, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. свежемолотого черного перца, 1 щепотка мускатного ореха, 2 стакана сухого белого вина, 2 стакана воды, 3 ст. л. коньяка.

Способ приготовления:

Петрушку, лук, чеснок, лавровый лист, чабер, базилик мелко нарезать и смешать с солью, мускатным орехом и перцем.

Завернуть эту смесь в ломтики свиного сала. Сделать надрезы по всей утке, нашпиговать ее трубочками из свиного сала с пряной смесью. Связать ножки и крылышки утки ленточкой из марли, положить утку в жаровню или кастрюлю и залить белым вином, водой и коньяком.

Закрыть жаровню или кастрюлю крышкой и поставить на слабый огонь на 3–4 часа.

Сок должен свариться настолько, чтобы в холодном виде он застывал в желе. Когда утка будет готова, выложить ее на блюдо, сок охладить, снять с него жир, снова подогреть и полить им утку. Оставить утку на блюде, пока не застынет.

Утку подать к столу целиком, поскольку она будет очень мягкой и ее легко можно разрезать.

Если утка будет подаваться с печеным картофелем, то вместо сливочного масла к картофелю можно подать майонез, предварительно смешав его с растолченным в ступке чесноком.

Утка с маслинами

Ингредиенты:

2,5 кг утки, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. красного молотого перца, 1/2 ч. л. свежемолотого черного перца, 1 стакан сухого белого вина, 1 лавровый лист, 1/2 ч. л. чабера, 1 ст. л. пшеничной муки, 3/4 стакана куриного бульона, 1,5 стакана нарезанных маслин.

Способ приготовления:

Утку вымыть и вырезать из нее как можно больше внутреннего жира. Натереть ее солью, черным и красным перцем.

Положить на решетку и поместить в предварительно нагретую до 220 °С духовку на 45 минут, подставив под решетку противень. Периодически переворачивать, чтобы обжарились все стороны.

Слить из противня вытопившийся жир, положить в противень утку, влить вино, положить лавровый лист и чабер. Убавить температуру в духовке до 180 °С и держать утку в духовке еще 1 час или до тех пор, пока мясо не станет мягким. Часто поливать утку соком, чтобы не подгорела. Выложить утку на подогретое блюдо.

Поставить противень на слабый огонь и положить в сок, оставшийся на противне, муку. Затем влить тоненькой струйкой куриный бульон, непрерывно размешивая до тех пор, пока не закипит. Положить маслины и держать на слабом огне еще 5 минут. Посолить по вкусу.

Разрезать утку и полить соусом.

Жареная утка с чабером

Ингредиенты:

1,8 кг утки, 2–3 ст. л. сливочного или оливкового (кукурузного) масла, 100–125 г сала (шпик), 20 луковок (небольших), 1 ст. л. пшеничной муки, 2 стакана овощного отвара, 1,5 ч. л. соли, 1/2 ч. л. свежемолотого черного перца, 2 ст. л. мелко нарезанного лука-порея, 1 ст. л. зелени сельдерея, 1 веточка чабера или укропа, 1 ч. л. красного молотого перца, 1 ст. л. сахара, 200 г белого пшеничного хлеба, 250 г яблочного или черносмородинового конфитюра.

Способ приготовления:

В жаровне в сливочном или оливковом (кукурузном) масле обжарить нарезанное ломтиками свиное сало и 20 небольших луковиц целиком.

Связать ножки и крылышки утки ленточкой из марли, положить утку в жаровню и подрумянить со всех сторон.

Посыпать мукой и, когда мука станет светло-коричневой, добавить 2 стакана овощного бульона, соль, черный перец, лук-порей, сельдерей, чабер или укроп, красный молотый перец, сахар. Закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне в течение 1,5 ч или до тех пор, пока утка не станет мягкой.

Достать утку из жаровни, но не давать ей остыть.

Сок остудить. Снять как можно больше жира, поставить сок на сильный огонь, выварить его на 1/2 и протереть оставшийся сок через сито.

Тем временем куски белого хлеба обжарить в сливочном масле или свином жире и намазать яблочным конфитюром или конфитюром из черной смородины. Сверху положить утку и полить соком.

Отдельно подать к столу яблочный или черносмородиновый конфитюр.

Утка с черносливом

Ингредиенты:

1,8 кг утки, 500 г яблок (кислых), 500 г чернослива (без косточек), 1/2 стакана растительного масла, 1 стакан красного вина, 100 мл белого сухого вина, соль.

Способ приготовления:

Кислые яблоки разрезать на 8 частей, удалить сердцевину, очистить и под закрытой крышкой мариновать в сухом красном

вине, пока дольки яблок не станут розовыми.

Чернослив вымочить в небольшом количестве сухого белого вина, обжаривать на противне в духовке при температуре 220 °С в течение 10 минут. Затем слегка охлажденный чернослив смешать с яблоками.

Растительное масло смешать со щепоткой перца и смазать этой смесью птицу изнутри и снаружи, изнутри натереть также солью.

Начинку из яблок и чернослива положить в брюшко.

Птицу зашить. Во время жаренья повторно смазать ее, сначала маслом со специями, а затем сбрызнуть красным вином.

Когда утка будет готова удалить нитки, выложить на блюдо и подать к столу.

Утка из Англии

Ингредиенты:

2 кг уток, 300 г бекона, 100 г масла, 3 луковицы, 2 ст. л. хлебных крошек или сухарей, петрушка, перец, соль.

Способ приготовления:

Молодых уток выпотрошить, промыть, обсушить, посолить и поперчить. Мелко нарезанный лук спассеровать на масле вместе с беконом, предварительно ошпаренным кипятком и нарезанным соломкой. Затем добавить хлебные крошки, размешать и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Приготовленным фаршем начинить тушки уток и зашить их. Фаршированных уток смазать маслом и запекать, время от времени поливая маслом.

Подать с овощным салатом.

Утка с крупой

Ингредиенты:

2 кг утки, 50 г шпика (свиного сала), 4 луковицы, 4 морковки, 6 картофелин, 1/2 стакана крупы (пшено, гречиха, перловка, рис), 5–6 зубчиков чеснока, коренья (любые), зелень (любая), специи (любые), соль.

Способ приготовления:

Птицу вымыть, обдать кипятком, ощипать, опалить, вымыть. Затем отделить голову и лапы, выпотрошить. Внутренности выбросить.

В казан или кастрюлю налить на 1/2 воды, положить 2 очищенные целые луковицы, 2 морковки, 2 лавровых листа, чеснок, 10–15 горошин черного перца.

Варить до готовности уток. Уток выложить в отдельную посуду и разделить на порции.

Все остальное, кроме навара, выбросить.

В казан с наваром положить нарезанный кубиками картофель, морковь, засыпать мытое пшено или перловку (рис или гречку за 20 минут до готовности). Очистить 2 луковицы и сделать поджарку на свином сале. По готовности картофеля залить поджарку и густо засыпать мелко нарезанной зеленью (укроп, петрушка, кинза).

Мясо птицы разложить по мискам и залить горячим ароматным наваром.

Великолепие блюда подчеркивают свежий огурчик и ломоть свежего черного хлеба.

Утка со сливой

Ингредиенты:

3 кг уток, 1 кг сливы, 2 ст. л. сахара, перец, соль.

Способ приготовления:

Уток разделать порционными кусками, уложить на противень, посолить, поперчить, поместить в духовку, нагретую до 200 °С, и запекать до тех пор, пока мясо не подрумянится. Затем переложить сливой, посыпать ее сахаром и снова поместить в духовку еще на 10 минут.

Утка в пиве

Ингредиенты:

2 кг утки, 1 бутылка светлого пива, 3–4 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо утки промыть и разделать на небольшие куски, положить в жаровню, залить 1 стаканом пива. Закрыть крышкой и тушить на большом огне 20 минут. Затем долить остатки пива, положить чеснок, поперчить и посолить. Тушить еще 20 минут.

Рулетики из утки с омлетом

Ингредиенты:

500 г утиного мяса, 2 ст. л. муки, 50 г растительного масла, 2 яйца, перец, соль.

Для омлета: 6 яиц, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 1/2 стакана молока, соль.

Способ приготовления:

Утиное мясо нарезать кусочками, пропустить через мясорубку, добавить яйца, посолить, поперчить, хорошо вымешать.

Сделать небольшие аккуратные рулетики, обвалять в муке и обжарить с двух сторон.

В керамическую посуду или сковородку положить рулетики, залить омлетной массой и запечь в предварительно разогретой духовке.

Омлетная масса: яйца взбить с молоком, добавить мелко нарезанный лук, чеснок и соль.

Блюда из куропатки

Мясо куропатки нежное, на вкус напоминает мясо домашней курицы.

Мясо куропатки применяют от водянки и от закупорок в селезенке и печени.

Фруктовая куропатка

Ингредиенты:

4 куропатки, 1 ст. л. соли, 1/2 ч. л. свежемолотого черного перца, 4 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. коньяка, 3 апельсина (очищенных и разделенных на дольки), 1,5 ст. л. пшеничной муки, 1/2 стакана апельсинового сока, 1/2 стакана сухого белого вина, 2 ст. л. черносмородинового варенья или джема, 1/2 стакана винограда (без зернышек), 1/2 стакана вишни.

Способ приготовления:

Куропаток ощипать, выпотрошить, вымыть, вытереть насухо, натереть солью и перцем; связать крылышки и ножки ленточкой из марли. Растопить сливочное масло в чугунной жаровне и обжарить в нем куропаток.

Подогреть коньяк, облить куропаток и зажечь. Когда коньяк прогорит, соединить соус с мукой, смешанной с апельсиновым соком, вином, черносмородиновым вареньем и размешать. Довести до кипения.

Обложить куропаток виноградом, дольками апельсина и вишней, закрыть жаровню крышкой и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 210 °С) духовку на 30 минут или держать там до тех пор, пока куропатки не станут мягкими. Часто поливать куропаток соком, чтобы не пригорали. Посолить по вкусу и подавать к столу.

Тушеная куропатка

Ингредиенты:

2 разрезанные на 4 части (со снятой кожей) куропатки, 60 г масла или маргарина, 30 г муки, 1 пучок приправ (лавровый лист, тимьян, петрушка), 570 мл куриного бульона, 12–16 луковок (небольших), 340 г грибов (любые, мелкие целиком, крупные нарезать), сок и тертая цедра 1/2 лимона, 2 желтка, 3 ст. л. молока, 6 ст. л. жирных сливок, 2 ст. л. нарезанной петрушки и тимьяна, перец, соль.

Способ приготовления:

Растопить в большом сотейнике или в сковороде 3 столовые ложки масла. Куропаток уложить слоем и обжаривать на медленном огне в течение 5 минут или до тех пор, пока мясо не перестанет быть бледно-розовым.

Куропатки не должны сильно поджариваться. Когда птица обжарится, вынуть ее из сковороды и отложить на время в сторону.

В оставшемся на сковороде масле на медленном огне прожарить муку, постоянно помешивая, пока она не приобретет бледно-желтый оттенок.

Затем снять сковороду с огня и постепенно влить в муку бульон. Хорошенько перемешать, добавить лимонный сок и тертую цедру, снова поставить сковороду на огонь, довести до кипения, постоянно взбивая соус. Затем уменьшить огонь и дать соусу прокипеть в течение 1 минуты. Куропаток положить в кастрюлю, вылить туда полученный соус и добавить пучок приправ.

Соус должен почти полностью покрыть птицу. Если жидкости в кастрюле не хватает, добавить немного бульона или воды. Довести до кипения, накрыть крышкой и уменьшить огонь. Готовить 30 минут.

Тем временем растопить оставшееся масло в небольшой сковороде и слегка обжарить в нем лук под закрытой крышкой, он не должен пережариться и стать коричневого цвета. Вынуть лук шумовкой и переложить его в кастрюлю с птицей.

В оставшемся масле обжарить грибы (2 минуты). Добавить грибы в кастрюлю с птицей за 10 минут до окончания варки.

Проткнуть птицу ножом, чтобы проверить, не течет ли кровь. Если кровь не течет, значит, птица готова.

Вынуть из кастрюли пучок приправ, переложить птицу вместе с овощами на сервировочное блюдо.

Снять с поверхности соуса жир и кипятить до тех пор, пока его количество не уменьшится наполовину. Яичные желтки смешать с о сливками и, осторожно взбивая, влить в эту смесь несколько ложек горячего соуса. Вылить полученную смесь в кастрюлю с оставшимся соусом и еще немного проварить (2–3 минуты). При этом соус нужно постоянно помешивать, не давая ему кипеть.

Если соус слишком густой, добавить молока.

Смешать приправы с соусом, добавить петрушку и ложкой выложить соус поверх куропаток.

Белая куропатка в сметане

Ингредиенты:

1 белая куропатка, 1–2 луковицы, 1–2 морковки, 1 стакан сметаны, 1 ч. л. муки, специи (любые), соль.

Способ приготовления:

Тушку разрезать на половинки или 4 куска. 1–2 минуты обжарить мясо в разогретом сливочном масле, затем вынуть мясо и обжарить в том же масле мелко нарезанные лук и морковь (5–6 минут).

Снова положить в жаровню куски мяса и залить сметаной.

Для густоты в сметану добавить немного спассерованной муки. Из специй можно положить толченый тмин. Тушить на слабом огне около 1 часа.

Куропатка под шубкой из чечевицы

Ингредиенты:

6 куропаток, 100 г сливочного масла, 1 стакан мелко нарезанного репчатого лука, 2 стакана нарезанной тонкими кружочками морковки, 1 стакан сухого белого вина, 1 ст. л. соли, 1/2 ч. л. свежемолотого черного перца, 1 стакан бульона (сваренного на потрохах куропаток), 400 г чечевицы, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления:

Куропаток ощипать, выпотрошить, вымыть и вытереть насухо. Натереть солью и перцем.

Связать крылышки и ножки ленточкой из марли. Положить куропаток в жаровню и поставить на огонь. Добавить в жаровню сливочное масло, половину лука и моркови. Когда куропатки подрумянятся, влить вино и дать ему выкипеть наполовину. Добавить бульон, закрыть жаровню крышкой и держать на очень слабом огне.

Приготовить пюре: в сотейник положить чечевицу, оставшиеся лук и морковь, чеснок, соль, влить воду и кипятить на слабом огне в течение 2 часов. Когда чечевица станет совсем мягкой, протереть ее через сито.

Половину сока от куропаток смешать с пюре и, помешивая, держать на огне до тех пор, пока не получится пюре нужной консистенции.

Уложить куропаток на блюдо. Вокруг положить пюре. Полить оставшимся соусом.

Пицца с печенью куропатки

Ингредиенты:

1 упаковка обычного теста для пиццы, 1 ст. л. растительного масла, 1 взбитое яйцо (для глазировки), листья шалфея.

Для начинки: 60 г сливочного масла, 500 г нарезанной печени куропатки, 6 мелко нарезанных ломтиков бекона, 1 ст. л. нарезанной зелени базилика, 750 г мелко нарезанного свежего шпината, несколько капель лимонного сока, натертый мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления:

Приготовить начинку. В кастрюле растопить сливочное масло и быстро обжарить печень, пока ее кусочки не покоричневеют снаружи, оставаясь розовыми внутри.

Вынуть печень шумовкой, выложить в отдельную посуду и отставить в сторону.

Положить в ту же кастрюлю бекон, обжарить до золотистого цвета. Вынуть бекон шумовкой и смешать его с печенью и шалфеем. Положить в кастрюлю шпинат.

Накрыть крышкой и тушить, пока побеги шпината не сморщатся.

Слить воду, шпинат крупно порубить. Посолить и поперчить по вкусу, приправить лимонным соком и мускатным орехом.

Разогреть духовку до 220 °C. Промазать два противня. Разделить тест о на две равные части. Раскатать оба куска теста на слегка присыпанной мукой поверхности в круги по 25 см диаметром. Слегка намазать тесто растительным маслом.

Разделить начинку на два круга теста, распределяя ее строго по одной половине круга.

Смочить края теста водой, затем сложить тесто так, чтобы начинка оказалась как бы в конверте. Скрепить края теста с помощью вилки, отглазировать поверхность теста взбитым яйцом и проколоть острым ножом 2–3 отверстия, чтобы начинка «дышала». Выпекать в духовке в течение 20 минут, пока не подрумянится.

Подавать пиццу, украшенную листьями шалфея.

Китайская куропатка

Ингредиенты:

1 куропатка (около 800 г), 3 ст. л. светлого соевого соуса, 2 ч. л. крахмала, 3 морковки, 4 луковицы, 1 стручок острого перца чили, 4 ст. л. кунжутного масла.

Способ приготовления:

Куропатку вымыть, просушить, разрезать вдоль пополам и отвернуть ножки.

Нарезать мясо птицы тонкими полосками длиной 4 см,

положить в миску, сбрызнуть соевым соусом, посыпать крахмалом, все хорошо перемешать и мариновать под крышкой 30 минут. Морковь и лук очистить, вымыть и просушить, нарезать тонкой соломкой.

Стручок перца вымыть в теплой воде, просушить, удалить плодоножку и зерна и нарезать очень тонкими кольцами. Масло разогреть в глубокой сковороде и жарить в нем мясо птицы 15 минут, помешивая, а затем снять со сковороды.

Оставшееся масло разогреть в сковороде и обжарить в нем овощи (6 минут).

Добавить птицу и жарить все вместе еще 15 минут, помешивая.

Куропатка с чесноком

Ингредиенты:

1 тушка куропатки (весом 800 г или 1 кг), 1 кг свежего стручкового сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 луковица, 1 головка чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана белого вина (или бульона), жир (для жарки), петрушка, молотый черный перец, молотый красный перец, соль.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку куропатки смазать изнутри и снаружи смесью из 1 столовой ложки растительного масла, соли, черного и красного перца и 1/2 часа выдержать. В это время перец испечь, очистить, удалить семена и стержень и мелко нарезать (даже лучше стереть в деревянной ступе).

Помидоры обдать горячей водой (чтобы легче удалить кожицу), мелко нарезать и жарить в оставшемся растительном масле до испарения их собственной влаги, затем смешать с подготовленным перцем. Посыпать красным перцем и оставить на слабо нагретом участке плиты.

Обжарить со всех сторон птицу в посуде с разогретым жиром и вынуть. С тем же жиром слегка спассеровать растертый с небольшим количеством соли чеснок и нарезанный лук. К пассеровке добавить половину помидорной смеси, положить сверху птицу, накрыть другой ее половиной, влить немного бульона и вино.

Посуду плотно закрыть и поставить на полчаса на слабый огонь (или в духовой шкаф).

Готовое блюдо разделить на порции и каждую посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Жареная куропатка

Ингредиенты:

2 куропатки, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо куропатки промыть и нарезать небольшими кусочками, посолить, уложить в сотейник с разогретым жиром и обжарить до образования румяной корочки. Затем тушки перевернуть и жарить в духовке еще 20–25 минут.

Готовую дичь вынуть из духовки и уложить на блюдо.

Жаркое из куропатки и картофеля

Ингредиенты:

1 тушка куропатки (весом 800 г или 1 кг), 1 кг картофеля (или 750 г молодого картофеля), 3–4 ст. л. топленого масла (для жарки), 1 кусочек сливочного масла, петрушка, укроп, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку птицы смазать снаружи и изнутри смесью из небольшого количества масла, соли и черного перца и обжарить со всех сторон в посуде с растительным маслом.

Затем влить 1 стакан горячей воды (вливать ее сбоку) и плотно накрыть посуду крышкой.

Тушить птицу до мягкости, добавляя время от времени 1–2 столовые ложки теплой воды. Готовую тушку вынуть и нарезать на порции.

В полученный сок положить очищенный картофель и варить около 10 минут на сильном огне.

Куропатку переложить обратно в посуду и тушить на слабом огне до готовности картофеля.

К каждому порционному куску мяса добавить соответствующее количество картофеля, сбрызнуть растопленным маслом и подать с зеленым салатом с маслинами и нарезанными крутыми яйцами, хорошо посыпанными петрушкой.

Вкусный салатик

Ингредиенты:

450 г мяса куропатки, 1/2 стакана изюма, сок 1 апельсина, 1/2 стакана кедровых орехов, 1 маленькая щепотка молотой гвоздики, 1/2 стакана чистого нерафинированного оливкового масла, 1 ст. л. белого винного уксуса, 1–2 ч. л. бальзамического уксуса, листья салата (любого), свежемолотый черный перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо куропатки сварить в подсоленной воде.

Вынуть из кастрюли и остудить. Нарезать тонкими кусочками.

В небольшой кастрюле довести до кипения изюм и апельсиновый сок. Снять с огня.

Дать настояться 20 минут.

Слить жидкость и отставить в сторону фрукты. Положить орешки в небольшую кастрюлю или сковороду без масла.

Подержать, помешивая, на среднем огне 3 минуты, пока не подрумянятся.

Орешки, куропатку и другие ингредиенты (кроме листьев салата) переложить в миску и хорошо перемешать. Оставить на 30 минут.

Подать с листьями салата.

Куропатка с апельсинами

Ингредиенты:

4 куропатки (молодых), 80 г свиного жира, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 стакана полусухого белого вина, 1/2 стакана красного портвейна, 2 нарезанных тонкими полосками красных перца, 2 апельсина, 2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления:

Подготовить куропаток (ощипать, выпотрошить, вымыть, вытереть насухо и натереть солью и перцем), положить их в чугунную жаровню с растопленным свиным жиром и подрумянить со всех сторон. Всыпать муку и размешивать до тех пор, пока образовавшаяся однородная масса не станет золотистой.

Влить белое полусухое вино и портвейн.

Добавить немного воды, чтобы жидкость покрывала куропаток немного более чем наполовину. Закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне 30 минут.

Положить красный перец. Жаровню с огня не снимать.

Тем временем чеснок и натертую на терке цедру апельсинов (или мандаринов) опустить в кипяток и прокипятить 1–2 минуты (чтобы удалить из них горечь). Воду слить.

Залить чеснок и апельсиновую цедру 2 стаканами свежей воды, довести воду до кипения и варить все на сильном огне 8–10 минут.

Вылить воду с чесноком и апельсиновой цедрой в жаровню с куропатками.

Выдавить туда сок из апельсинов и держать куропаток на огне 15 минут или до тех пор, пока они не станут мягкими.

Если подливка получилась недостаточно густой, вынуть

куропаток и, не давая им остыть, выварить соус до получения нужной консистенции, часто размешивая.

Подать куропаток в горячем виде, полив соусом, выложив вокруг них сладкий перец, апельсины и чеснок.

Куропатка с изюминкой

Ингредиенты:

2 куропатки, 1 ст. л. муки, 2–3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. коньяка, 5–6 ст. л. сливок или сметаны, 2 стакана бульона, 2 ст. л. изюма, 120 г пшеничного хлеба, перец, соль.

Способ приготовления:

Сырую куропатку разрезать на две части, слегка отбить, натереть солью, перцем, запанировать в муке и быстро обжарить в сотейнике с маслом. Затем куски куропатки облить коньяком, закрыть посуду крышкой и через 1 минуту добавить крепкий бульон (1/2 стакана), сливки, изюм и тушить в закрытой посуде на слабом огне 5–6 минут. При подаче куропатку положить на блюдо или тарелку.

Гарнировать гренками из пшеничного хлеба, поджаренными в масле, полить соусом с изюмом.

Куропатка под морковным соусом

Ингредиенты:

2 куропатки, 50 г растительного масла, 2 ст. л. муки, 3–4 морковки, 2–3 помидора, 1 пучок петрушки, 1 лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления:

Выпотрошить и промыть тушки куропаток, разрубить на четыре части, нарезать 3–4 морковки, положить в подсоленную воду и сварить.

Вынуть куропаток из бульона и обжарить.

В бульон прибавить 2–3 красных помидора, лавровый лист, немного черного перца горошком и прокипятить. Морковь вынуть и протереть через сито, а бульон процедить.

Обжарить на масле 2 столовые ложки (без верха) муки и прибавить морковное пюре, затем долить бульон, чтобы получился соус средней густоты. Дать соусу прокипеть 6–7 минут.

Выложить мясо на блюдо. Залить соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шотландская куропатка

Ингредиенты:

2 куропатки, 50 г масла, 4 ломтика бекона, 2 ломтика поджаренного хлеба, лимонный сок, мука, перец, соль.

Способ приготовления:

Вытереть птиц снаружи и изнутри, положить по кусочку масла в каждую для сочности.

Обернуть тонкими ломтиками бекона грудки ощипанных и выпотрошенных куропаток, обвязать крылышки и ножки, поместить птиц в гусятницу, закрыть крышкой и тушить в духовке при 200 °С примерно 30–45 минут, поливая время от времени дополнительно маслом.

Примерно за 10 минут до конца варки снять бекон, полить птиц маслом, посыпать мукой и снова поставить в духовку.

Птицы не должны быть пережарены, мясо у суставов должно остаться розоватым.

Удалить нитки, выложить на блюдо. Подавать с ломтиками жареного хлеба, украсив листьями петрушки.

Куропатка с грибами

Ингредиенты:

2 куропатки (по 800 г), 200 г белых грибов, 50 г шпика с мясными прослойками, 1 ч. л. сливочного масла, 200 г куриной печени, 1 луковица, 4 ч. л. коньяка, 1 ч. л. сухого эстрагона, 4 ст. л. масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 небольшой пучок суповой зелени, 250 мл сухого красного вина, 1 лавровый лист (маленький), 125 г сливок, 1 ч. л. свежемолотого белого перца, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Грибы очистить, вымыть, просушить и нарезать тонкими пластинками. Шпик нарезать кубиками, обжарить в сливочном масле с грибами и охладить.

Печень вымыть и мелко порубить. Лук очистить, нарезать кубиками и, смешав с печенью, коньяком, эстрагоном, 1/2 чайной ложки соли и 1/2 чайной ложки перца, а также с панировочными сухарями, добавить к грибам.

Куропаток вымыть, просушить, наполнить грибной массой и зашить отверстие. Разогреть духовку до 200 °С. Натереть куропаток оставшейся солью и перцем.

Суповую зелень очистить и мелко нарезать.

Разогреть масло в большой сковороде, обжаривать в нем куропаток 10 минут. Масло сцедить. Положить куропаток на спинки, добавить суповую зелень и жарить в духовке 10 минут. Добавить половину красного вина и лавровый лист.

Через 30 минут постепенно влить оставшееся красное вино и периодически смазывать куропаток выделяющимся соком. Жарить куропаток на решетке в духовке еще 10 минут.

Процедить сок от жаренья, смешать со сливками и выварить до половины. Куропаток подать, полив соусом.

Куропатка с фаршем

Ингредиенты:

3 куропатки, 1/2 кг телятины для фарша, 1 луковица, 2 куска батона, 100 г молока, 2–3 желтка, растительное масло (для жарения), мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления:

Куропаток промыть, вытереть, натереть солью и перцем, обжарить в 3 столовых ложках масла до полуготовности.

Приготовить фарш: телятину прокрутить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, предварительно обжаренный в 1 ложке масла.

Добавить батон, намоченный в молоке, 2–3 желтка, соль, перец, мускатный орех, 1/2 ложки масла. Все перемешать.

Нафаршировать куропаток, зашить, тушить в бульоне. Разрезать, полить соусом.

Куропатка в пергаменте

Ингредиенты:

2 крупные (серые) куропатки, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. сливочного масла, 1/2 ч. л. соли, 1 щепотка свежемолотого душистого перца, 2 ст. л. натертой цедры лимона или апельсина, 8 тонких ломтиков сала.

Способ приготовления:

Куропаток разрезать на две половинки и обжарить на сильном огне в сливочном масле в течение 30 минут. Охладить, натереть солью, черным перцем, чесноком и небольшим количеством измельченной цедры лимона или апельсина.

Для каждой половинки куропатки приготовить кусок промасленной бумаги или пергамента, положить на него тонкий ломтик сала (шпик), половину куропатки, сверху еще ломтик шпика, плотно завернуть. Положить завернутых куропаток на 10–15 минут в хорошо нагретую духовку на решетку. Подать на стол, предварительно вынув из пергамента.

Куропатка с изюмом

Ингредиенты:

2 куропатки (по 500 г), 50 г изюма, 2 булочки, 2 луковицы, 100 г сала (тонки ми ломтиками), 1/2 стакана горячего бульона, 4 щепотки белого перца, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Полить изюм горячей водой, а затем вымочить его в холодной воде. Разогреть духовку до 230 °С. Нашинковать лук. Размочить хлеб.

Натереть куропаток изнутри солью и перцем.

Смешать лук с хлебом и изюмом и нафаршировать куропаток. Закрыть отверстие, обложить куропаток салом (по 4 ломтика на куропатку) и поставить в духовку. Жарить примерно 30–35 минут. Через 15 минут после начала жарения перевернуть куропаток и добавить бульон.

Снять сало и оставить куропаток в выключенной духовке.

Приготовить соус из вытопленного жира, разбавив его горячей водой.

Куропатка в апельсинах

Ингредиенты:

2 куропатки, 2 ст. л. растительного масла, 2 апельсина, 1 гроздь винограда, петрушка, укроп, перец, соль.

Способ приготовления:

Куропатку разрубить вдоль и пополам и обжарить на растительном масле. Куски положить в глубокую огнеупорную посуду (горшок).

С апельсинов срезать цедру, нарезать ее соломкой, ошпарить. Апельсин нарезать дольками.

Вокруг дичи уложить апельсин и виноград, залить соком от жарения, обсыпать цедрой от апельсина, украсить зеленью. Закрыть крышкой и поставить посуду в разогретую духовку на 5–7 минут.

Подать дичь можно в этой посуде или переложить на разогретое блюдо.

Куропатка по-деревенски

Ингредиенты:

2 куропатки, 4 ст. л. масла сливочного, 60 г копченой грудинки, 400 г картофеля, зелень (любая).

Способ приготовления:

Обработанную куропатку обжарить в масле и, когда она будет почти готова, уложить вокруг нее свиную копченую

грудинку, нарезанную кубиками, предварительно ошпаренную и обжаренную, и картофель, нарезанный тонкими ломтиками, обжаренный в масле. Все это довести до готовности в закрытой посуде.

Перед подачей влить немного крепкого бульона от дичи (1/2 стакана), прокипятить и подать в глубоком блюде или на тарелке, посыпав рубленой зеленью.

Птички на вертеле

Ингредиенты:

2 куропатки, 4 куриных печени, 2 ломтика свиного сала (толстых), 4 ломтика хлебного мякиша, 50 г свиного сала, 4 виноградных листа, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. коньяка, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Куропаток ощипать, опалить, выпотрошить, посолить и поперчить; 50 г свиного сала нарезать небольшими кусочками, распустить на сковороде на очень медленном огне.

Когда жир начнет коптиться, положить куриную печень и обжарить 3 минуты на сильном огне, затем снять со сковороды свиное сало и печень и отложить в сторону.

Куропаток обложить ломтиками свиного сала, завернуть в виноградные листья, перевязать ниткой, нанизать на вертел, жарить 25 минут, время от времени поливая образовавшимся соусом.

Тем временем печень пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с коньяком.

На сковороде разогреть сливочное масло, обжарить на медленном огне кусочки хлеба до золотистого оттенка, намазать печеночным фаршем и сохранить в горячем виде.

Когда куропатки поджарятся, освободить их от ломтиков свиного сала, виноградных листьев, разрезать. Каждый кусок положить на горячий хлеб с печеночным фаршем.

Куропатка с савойской капустой

Ингредиенты:

4 серые куропатки (по 600 г), 100 г шпика с мясными прослойками, 1 кг савойской капусты, 4 ст. л. топленого масла, 1 ч. л. сухого майорана, 1 лавровый лист, 2 пряные гвоздички, 1 морковка (крупная), 200 г мелкого репчатого лука, 1 ч. л. свежемолотого черного перца, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления:

Куропаток вымыть, промокнуть и натереть солью и перцем. Разогреть 2 столовые ложки топленого масла и сильно обжарить в нем куропаток.

Добавить 3 столовые ложки воды.

Тушить куропаток 15 минут под закрытой крышкой.

Савойскую капусту разрезать на четыре части, вырезать кочерыжку, крупно порубить листья.

Обжарить в 1 столовой ложке топленого масла и тушить под крышкой вместе с 3 столовыми ложками воды, майораном, лавровым листом и 1 луковицей, в которую воткнута гвоздика, 20 минут.

Куропаток разрезать пополам. Оставшиеся луковицы и морковь очистить, нарезать мелкими кубиками вместе со шпиком, обжарить в оставшемся топленом масле. Предварительно разогреть духовку до 200 °С. Половиной капусты заполнить большую форму, уложить половинки куропаток, сверху выложить смесь из овощей со шпиком и накрыть оставшейся савойской капустой. Соком от тушения полить капусту. Накрыть форму алюминиевой фольгой.

Готовить куропаток в духовке 30 минут.

Виноградные куропатки

Ингредиенты:

4 куропатки, 4 ломтика свиного сала, 4 ломтика хлеба прямоугольной формы (толщиной 1/2 см), 150 г сливочного масла, 1 лимон, виноградные листья, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Куропаток ощипать, выпотрошить, поместить обратно печень, опалить с небольшим количеством коньяка. Отрезать шею и зашить кожу, где был сделан разрез, перевязать ниткой так, чтобы лапки и крылья были прижаты к тушке.

Хорошо смазать куропаток сливочным маслом, посолить, поперчить, полить соком лимона, приложить к грудке каждой птицы сначала по виноградному листу, а затем по ломтику свиного сала, перевязав ниткой.

Птиц выложить на противень, смазанный распущенным сливочным маслом, и поместить в очень горячую духовку. Когда сало примет золотистый оттенок, куропаток перевернуть, через 10–12 минут удалить сало, виноградные листья и продолжать жарить. Если куропатки средней величины и духовка очень горячая, то общее время приготовления — 18 минут.

В процессе приготовления нет необходимости поливать птицу

образовавшимся соусом.

На сковороде распустить сливочное масло; когда оно приобретет золотистый оттенок, положить ломтики хлеба, обжарить их с обеих сторон; чтобы хлеб не был слишком сухим, жарить на медленном огне.

Ломтики хлеба выложить на довольно горячее блюдо и на каждый ломтик предварительно освобожденную от нитки куропатку.

Соус подавать отдельно.

Блюда из рябчиков

Мясо рябчика с легкой горчинкой, считается превосходным деликатесом, очень питательно. Рябчиков жарят или тушат в сметане.

Мясо этой птицы подходит для людей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

Биточки из рябчика

Ингредиенты:

150 г фарша из рябчика, 40 г пшеничного хлеба, 50 г молока или сливок, 30 г сливочного масла, 150 г соуса, перец, соль.

Способ приготовления:

Разделать рябчика на филе и пропустить через мясорубку.

Смешать фарш с замоченным в молоке хлебом, приправить солью и перцем. Вымесить фарш, разделать на биточки и, не панируя их, уложить в смазанный сливочным маслом сотейник, добавить немного бульона, накрыть посуду крышкой и припустить на плите в течение 12–15 минут.

При подаче биточки гарнировать рассыпчатым рисом и полить любым, подходящим по вкусу, соусом. На биточки можно положить прогретые с маслом свежие шампиньоны, нарезанные ломтиками.

Филе рябчика со свежими грибами

Ингредиенты:

500 г филе рябчиков, 35 г сливочного масла, 20 г паштетной массы, 1 яйцо, 40 г пшеничного хлеба, 100 г соуса, 80 г картофеля, 50 г белых грибов, 20 г сливок или сметаны, соль.

Способ приготовления:

Разделать рябчика на филе. Филе нафаршировать паштетной массой, смочить в яйце и запанировать в хлебных крошках.

Затем жарить в сотейнике с маслом до готовности.

Отдельно приготовить массу из картофельного пюре и зарумянить ее в жарочном шкафу.

Затем массу наполнить жареными белыми грибами, заправленными сливками или сметаной, поместить ее на блюдо, а на нее положить жареное филе.

Вокруг налить немного соуса с мадерой.

Котлеты из рябчика с овощами

Ингредиенты:

500 г рябчиков, 20 г сливочного масла, 1 луковица, 30 г пшеничного хлеба, 1 морковка, 50 г фасоли, 50 г зеленого горошка, 25 г спаржи, соус, соль.

Способ приготовления:

Разделать рябчика на филе, пропустить через мясорубку, сформировать котлеты и припустить с маслом. При подаче на блюдо положить ломтики из пшеничного хлеба, обжаренные в масле, на них — котлеты.

Гарнировать блюдо жареными кольцами лука, припущенной в масле морковью в форме кружочков, вареными стручками фасоли, зеленым горошком, спаржей, заправленными маслом. Филе полить соусом с мадерой.

Рябчик жареный

Ингредиенты:

4 рябчика, 100 г сливочного масла, 8 ст. л. сметаны, 4 ч. л. можжевелового соуса, соль.

Способ приготовления:

Ощипанных и очищенных рябчиков замочить в холодной воде на 2 часа, обтереть насухо салфеткой и мукой, посолить, положить в невысокую посуду с кипящим маслом и жарить на небольшом огне, не закрывая крышкой, 25–30 минут.

Периодически поливать можжевеловым соусом, в конце — подогретой сметаной.

Рябчик жареный с фруктами

Ингредиенты:

1 рябчик, 20 г топленного свиного сала, 10 г сливочного масла, 120 г фруктов (любых, маринованных), соль.

Способ приготовления:

Рябчика для большей сочности можно нашпиговать свежим свиным салом, нарезанным брусочками.

Дичь, предназначенную для шпигования, положить в кипяток на 1 минуту. Обработанную птицу посолить и обжарить со свиным жиром в порционной кастрюле. Затем закрыть посуду крышкой и на слабом огне довести дичь до готовности. После этого слить жир; в посуду, где жарилась дичь, добавить немного коричневого бульона из дичи и прокипятить.

Подать птицу в той же посуде, полив маслом. Отдельно к

рябчику подать салат, или маринованные фрукты, или варенье.

Рябчик с гренками

Ингредиенты:

1 рябчик, 10 г топленого масла, 20 г шампиньонов, 20 г оливок, 30 г петушиных гребешков, 75 г соуса, 40 г пшеничного хлеба, 10 г сливочного масла, 40 г куриной печени, соль.

Способ приготовления:

Рябчика жарить почти до готовности, после чего разрубить на две части, положить снова в сотейник, из которого предварительно слить жир, добавить коричневый бульон из дичи (10–15 г), отвар шампиньонов (10–15 г), небольшие головки шампиньонов, оливки без косточек и припущенные петушиные гребешки. Затем залить рябчика соусом с мадерой, накрыть крышкой и тушить 8–10 минут на слабом огне.

При подаче рябчика положить в глубокое блюдо вместе с гарниром, полить процеженным соусом. Вокруг разложить гренки, нарезанные в форме сердца, обжаренные на масле и смазанные протертой обжаренной печенью из дичи или домашней птицы.

Рябчики с сосисками

Ингредиенты:

2–3 рябчика, 100 г копченой грудинки, 5 сосисок, 500 г кислой шинкованной капусты, 4 ст. л. томатной пасты, 1 луковица, 2 стакана бульона, 1/2 стакана тертого сыра (любого), перец, соль.

Способ приготовления:

Обжарить рябчиков, отделить мясо от костей и сварить из них крепкий бульон.

Капусту отжать, добавить бульон и тушить до мягкости вместе с кусочками копченой грудинки, 1–2 столовыми ложками томатной пасты. Когда все будет готово, взять глубокую чугунную форму или сковороду, положить на дно слой капусты, на нее — кусочки мяса вперемешку с нарезанными сосисками, а сверху — снова капусту.

Выровнять верхний слой, залить его густым сметанным соусом с томатом, приготовленным на бульоне из дичи.

Когда соус впитается, обсыпать солянку тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в разогретую духовку. Как только сыр запечется, сковороду вынуть из духовки.

Рябчик по-охотничьи

Ингредиенты:

1 рябчик, 30 г сливочного масла, 1 кусок сахара, 100 г сала, ягоды брусники, листья лопуха или кувшинки, соль.

Способ приготовления:

В подготовленную тушку рябчика положить немного сливочного масла, кусочек сахара, наполнить свежей брусникой и защепить разрез деревянными лучинками.

Нашпиговать мясо тушки ломтиками сала, смазать растительным маслом и изжарить над костром на шампуре, равномерно поворачивая тушку.

Готового рябчика положить на листья лопуха или кувшинки, завернуть на 3–6 минут для придания мясу сладковатого вкуса.

Жареные грудки рябчика под соусом

Ингредиенты:

1 рябчик, 40 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковка (средней величины), 200 г корня петрушки, 50 г куриного бульона, 15 г утиной печени, 90 г салата цикория, 130 г савойской капусты, 10 г утиного жира, 15 г белого сухого вина, 15 г бекона, соус, соль.

Способ приготовления:

Рябчика очищаем, отделяем грудку от костей и обжариваем ее в сливочном масле с половиной головки лука, моркови, петрушкой и оставшимися частями рябчика.

Когда рябчик готов, грудку вынимаем, оставшееся мясо отделяем от костей, а кости рубим. Кости и мясо укладываем в кастрюлю вместе с обжаренными овощами, добавляем куриный бульон. Немного тушим. Затем кости растираем, соус процеживаем, добавляем утиную печень, соль, перец и протираем соус через сито.

Савойскую капусту нарезаем шашечками и бланшируем в кипятке.

Оставшийся лук, морковь и бекон нарезаем кубиками и обжариваем на утином жиру. Добавляем белое вино, выпариваем, соединяем с капустой, добавляем куриный бульон. Затем добавляем соус, соль, перец и тушим до готовности овощей. Цикорий отвариваем и обжариваем на сливочном масле. На тарелку звездочкой выкладываем цикорий, сверху овощи, рядом с ними нарезанное филе рябчика. Рябчика поливаем соусом.

Рябчик в сметане

Ингредиенты:

4 рябчика, 120 г сала (свежего), 40 г топленого свиного сала, 2 стакана бульона, 3 стакана сметаны, перец, соль.

Способ приготовления:

Ощипать и выпотрошить рябчиков, затем вымочить в холодной воде в течение 2 часов.

Голову и крылышки отрубить, ножки же оставить целыми, удалив только коготки. Опалить тушку рябчика.

Подготовленную дичь для сочности нашпиговать свежим свиным салом, нарезанным брусочками. Для этого ошпарить дичь в кипятке, ножом сделать в тушках проколы и вставить в них брусочки свиного сала. Тушки разрубить вдоль пополам, посолить, поперчить и обжарить на свином жире в кастрюле до образования корочки, затем добавить в кастрюлю 2 стакана бульона, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до полной готовности.

На бульоне, в котором тушилась дичь, приготовить сметанный соус, залить им рябчиков и прокипятить 1–2 минуты.

Подавать на стол с картофелем, полив сметанным соусом.

Блюда из фазана

Мясо фазана нежирное, темное и довольно сочное, является прекрасной диетической легкоусвояемой пищей. Подходит людям с заболеваниями сердца и с избыточным весом.

Тушеный фазан

Ингредиенты:

1 фазан, 1 стакан сливок, 2 корня сельдерея, 50 г свиного сала, 1 стакан сухого красного вина, 200 г бульона, растительное масло, перец, соль.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку фазана нарезать на небольшие куски, натереть их солью, перцем, уложить в казанок и обжарить на масле.

Затем добавить мелко нарезанное свиное сало, вино, бульон, накрыть казанок крышкой и тушить птицу на слабом огне.

Способ приготовления соуса: сельдерей нарезать кубиками и обжарить на масле, затем добавить сливки и соус, в котором тушился фазан.

Выложить фазана на блюдо и полить соусом.

Фазан фаршированный

Ингредиенты:

1 фазан, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. пряностей для паштета, по 1 ч. л. зелени петрушки, кервеля, любистока, 1/2 стакана вермута, соль.

Для начинки: 300 г сырой колбасы, 50 г шампиньонов, 2 ягоды можжевельника, 2 ст. л. сухого красного вина, панировочные сухари, 1 ст. л. зелени петрушки, 1 щепотка сахара, мускатный цвет и молотый красный перец на кончике ножа, соль.

Способ приготовления:

Сначала приготовить начинку: колбасный фарш высвободить из оболочки, добавить нашинкованные шампиньоны, вино, толченые ягоды можжевельника, сахар, соль, мускатный цвет, молотый красный перец, зелень петрушки и все хорошо перемешать. При необходимости можно добавить немного панировочных сухарей, чтобы смесь не была жидкой.

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть и нашпиговать салом. Брюшную полость натереть

пряностями, наполнить начинкой и зашить. Подготовленную тушку завернуть в бумагу и положить на 1 сутки в холодильник под морозильную камеру, но так, чтобы тушка не замерзла. На противне растопить сливочное масло, положить ломтики шпика, петрушку, кервель, любисток, тушку фазана и зажарить.

Во время жарения поливать фазана вином, при необходимости добавить воды.

Мягкую тушку разрезать, осторожно вынуть начинку, нарезать ее ломтиками и гарнировать фазана.

Полить выделившимся при жарении соком.

Гарнир: гренки из белого хлеба, смазанные рябиновым желе, жареный или отварной картофель, картофельное пюре с орехами, абрикосовый, сливовый, персиковый или вишневый компот.

Фазан жареный пикантный

Ингредиенты:

1 фазан, 70 г шпика, 100 г сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 300 г томатного сока, 50 г нарезанных белых грибов (можно маринованных), 6 горошин черного перца, 1 гвоздичка, соль.

Способ приготовления:

Очищенную тушку фазана хорошо вымыть, нашпиговать тоненькими кусочками шпика, натереть снаружи и изнутри смесью чеснока и соли.

В полость вложить вымытые потроха, к печени добавить гвоздику. В глубокой сковороде или на противне растопить масло и оставшийся шпик, положить подготовленного фазана, добавить нарезанные грибы и жарить до готовности, во время жарения подливая томатный сок. Готового фазана нарезать на порционные куски, соус подать отдельно.

Гарнир: отварной или жареный картофель, рис или отварная белая фасоль, салат (кочанный или из консервированных овощей).

Фазан, жаренный с шампиньонами

Ингредиенты:

1 фазан, 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 100 г шампиньонов или белых грибов, 1 луковица, 5 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления:

Ощипанную, выпотрошенную, хорошо вымытую тушку фазана нашпиговать копченым шпиком и посолить.

В скороварку на подставку положить несколько ломтиков шпика и на них — подготовленную тушку фазана (ножки подогнуть так, чтобы тушка поместилась в кастрюлю), подлить 1 стакан воды, закрыть крышкой и тушить 15 минут.

На противне разогреть масло, положить ломтики шпика, фазана и влить сок из скороварки.

Добавить черный перец, нарезанный ломтиками лук и измельченные шампиньоны или белые грибы и обжарить фазана в разогретой духовке до образования золотисто-коричневой корочки.

Гарнир: отварной или жареный картофель, картофельные крокеты, компот или желе из сырой черной смородины, овощной салат (из помидоров, свеклы и т. п.).

Фазан по-гречески

Ингредиенты:

1 фазан, 70 г шпика, 100 г сливочного масла, 100 г костного мозга, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 3 зеленых перца (больших), 2 апельсина, 1 ст. л. рома, мускатный цвет и мускатный орех на кончике ножа, панировочные сухари, соль.

Способ приготовления:

Ощипанную, выпотрошенную и вымытую тушку фазана нашпиговать, полость натереть смесью чеснока с солью.

Приготовить начинку: костный мозг измельчить и перемешать со взбитым яйцом, посолить, посыпать мускатным цветом и мускатным орехом, заправить панировочными сухарями так, чтобы смесь была не слишком крутой. Заполнить тушку начинкой, зашить, посолить и жарить на масле и оставшемся шпике.

Готового фазана вынуть. В образовавшемся соке обжарить сладкий перец, нарезанный полосками, и дольки апельсинов, затем влить ложку рома. Фазана нарезать на порции, обложить перцем, дольками апельсинов, ломтиками шпика и полить соусом.

Можно также фламбировать: полить ромом и поджечь. Сразу подавать на стол, украсив фруктами, овощами и полив соусом.

Гарнир: отварной или жареный картофель, рис.

Фазан на вертеле

Ингредиенты:

2 фазана (молодых), 200 г свежего сала, 4 ст. л. сметаны, перец, соль.

Способ приготовления:

Обработанные тушки фазанов нашпиговать (грудки) свежим салом, посолить, поперчить и насадить на вертела, прикрепив тонкой проволокой.

Жарить над раскаленными углями, поворачивая и смазывая сметаной.

Готовых, зарумяненных фазанов разрезать на куски.

Шницель из фазана

Ингредиенты:

1 фазан, 12 г сухарей молотых, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо фазана пропустить через мясорубку. Из массы сформовать изделия, посыпать солью, перцем, смочить их в яйце и запанировать в сухарях, придав овальную форму. Обжарить с маслом на сковороде.

При подаче шницель положить на блюдо и гарнировать жареным картофелем.

Фазан, жаренный с яблоками

Ингредиенты:

1 фазан, 100 г шпика, 100 г сливочного масла (маргарина), 1 луковица, 4–5 яблок (крупных), 4 горошины черного перца, 1 лавровый лист, соль.

Способ приготовления:

Фазана ощипать, выпотрошить, вымыть, нарезать на порционные куски и нашпиговать салом.

В скороварку или обычную кастрюлю с подставкой положить несколько ломтиков шпика, куски фазана, посолить, влить полстакана воды и тушить около 15 минут.

Затем переложить куски фазана и шпик в глубокую сковороду или на противень с разогретым сливочным маслом, полить выделившимся при тушении соком.

Добавить нарезанный колечками лук, черный перец горошком, лавровый лист, очищенные от кожуры и семян, нарезанные дольками яблоки и жарить до готовности.

Гарнир: картофельное пюре с орехами, рябиновый компот, желе из сырой черной смородины или жареный картофель и майонез с хреном.

Блюда из гуся

Мясо гуся — деликатесный диетический продукт с ценными питательными свойствами, очень полезно для работы сердца.

Гусь в белом вине

Ингредиенты:

1 гусь, 200 г масла, 1/2 стакана белого вина, 1/2 стакана бульона, перец, соль.

Для гарнира: 500 г капусты, 300 г мяса, 200 г копченой грудинки, 1/2 стакана панировочных сухарей.

Способ приготовления:

Опаленного, выпотрошенного и вымытого гуся поперчить и посолить снаружи и внутри, положить в глубокий противень или гусятницу и поставить в хорошо нагретую духовку; жарить, часто поливая соком.

Когда гусь зарумянится со всех сторон, слить с противня часть жира, влить бульон и вино, накрыть крышкой и, часто поворачивая, дожарить гуся.

Готового гуся разрезать на порции, уложить на блюдо, придав ему форму целого, вокруг обложить маленькими фаршированными кочанами капусты, полить слегка соком из-под гуся. Остальной сок подать отдельно в соуснике.

Способ приготовления гарнира: кочан капусты с вырезанной кочерыжкой положить в кастрюлю, залить подсоленным кипятком, проварить 20–25 минут, вынуть, облить холодной водой и разобрать кочан на отдельные листья.

Твердые части отбить деревянным молотком или скалкой.

На каждый листик положить фарш, сформовать круглый шарик величиной с яйцо, каждый шарик туго завязать в кусочек марли. Все приготовленные кочанчики положить в один ряд в глубокий противень, залить бульоном, сваренным из потрохов гуся. Закрыть крышкой и варить до готовности фарша.

Способ приготовления фарша: пропущенное через мясорубку мясо, нарезанную соломкой копченую грудинку и сухари поперчить, если нужно, посолить, сформовать шарики и разложить их на капустные листья.

Гусь с яблоками и маслинами

Ингредиенты:

1 гусь (средних размеров), 1–1,5 кг мелких и 8 крупных яблок, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. толченого тмина, 8–10 маслин, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Для соуса: 1 ст. л. муки, 1/2 стакана бульона мясного.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку гуся вымыть и дать обсохнуть.

Натереть снаружи и изнутри тмином и солью, нафаршировать мелкими яблоками с удаленными семенами, отверстие зашить нитками.

Затем обмазать сметаной и уложить на смазанный маслом противень спинкой вниз.

Поместить противень в сильно разогретую духовку и жарить его до тех пор, пока он слегка не зарумянится. Затем убавить огонь до минимального и печь гуся до готовности, поливая соком, который вытекает на противень. Если сока мало, подлить в противень 3–5 ложек бульона.

Когда гусь изжарится почти до готовности, положить на противень крупные яблоки без семенников (лучше антоновку) и запечь.

Готового гуся вынуть из духовки, освободить от ниток и яблок, уложить на блюдо брюшком вниз и полить соусом.

Вокруг уложить яблоки, которыми был нафарширован гусь, слегка примять их ложкой и на них красиво разложить запеченные яблоки. В вырезы крупных яблок вставить маслины и украсить зеленью.

Соус: в мучную пассеровку влить сок, выделившийся из гуся, добавить 1/2 стакана бульона, довести до кипения и процедить.

Гуся можно нафаршировать не только яблоками, но и обжаренными дольками картофеля, гречневой кашей с грибами и луком.

Гусь по-охотничьи

Ингредиенты:

1 тушка гуся, 150–200 г шпика, 3 стакана вина (любого), 2–3 ст. л. уксуса, 1 лимон, 4–5 луковиц, 2–3 яблока, 5 ст. л. жира, 1 ст. л. горчицы, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, лавровый лист, гвоздика, молотая корица, набор ароматических кореньев, соль.

Способ приготовления:

Тушку гуся положить в маринад, приготовленный из вина и уксуса (равных частей), 1 луковица с воткнутыми в нее зернами гвоздики, лаврового листа и соли. Выдержать 8 часов.

Подкожный жир дикого гуся, всегда отдающий болотом

(тиной), удалить и компенсировать его, нашпиговав тушку частью нарезанного тоненькими ломтиками шпика. Затем разрубить тушку вдоль пополам и натереть каждую половинку солью, черным перцем и тертой лимонной цедрой. Коренья, оставшиеся лук и шпик мелко нарезать и выложить на противень с предварительно разогретой половиной жира. Сверху положить обе половинки гуся кожей вниз и жарить в умеренно нагретом духовом шкафу полчаса. После чего перевернуть, смазать разведенной в растительном масле горчицей и подлить немного воды (подливать сбоку противня).

Через 15 минут добавить вино.

Дальше запекать мясо также при умеренном нагреве до образования светло-коричневого цвета.

В сок, полученный при жарке, влить небольшое количество теплой воды, протереть через сито, приправить солью, черным перцем, сахаром, тертой лимонной цедрой и лимонным соком и прокипятить (в случае надобности заправить сметаной, кислым молоком или разведенной в небольшом количестве воды мукой).

Готового гуся разрезать на порции.

Гусиные ножки с салатом из капусты

Ингредиенты:

4 ножки гуся (по 350 г), 1 луковица, 1 морковка, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, 750 мл куриного бульона (горячего), 6 ст. л. белого винного уксуса, 6 ст. л. шерри, 800 г брюссельской капусты, 1 яблоко (большое, кислое), 2 лука-шалота, 2 ч. л. лимонного сока, 1 щепотка сахара, 1 ст. л. мелко нарубленной петрушки.

Способ приготовления:

Ножки гуся вымыть. Лук очистить и разрезать на восемь частей. Морковь нарезать кусочками. Растительное масло разогреть в большой кастрюле. Сильно обжарить в нем ножки гуся со всех сторон, приправить солью, добавить овощи и жарить все вместе. Долить бульон с уксусом и шерри и варить 40 минут, затем достать ножки из бульона и охладить.

Бульон процедить и уварить до 250 мл в открытой кастрюле.

Капусту очистить, вымыть и, залив водой с солью, тушить 20 минут, а затем слить воду и дать ей стечь. Яблоко очистить, удалить сердцевину, разделить на 8 частей и нарезать дольками. Смешать лимонный сок с маслом, сахаром, петрушкой, бульоном, капустой и дольками яблока. Подать с ножками гуся.

Гусь с редькой и имбирем

Ингредиенты:

1 тушка гуся, 1 редька, 100–200 г сала, 1 корень имбиря, 1 ст. л. соевого соуса, 100 г сливочного масла или свиного жира, 100 г сметаны.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку гуся нашпиговать брусочками свиного сала, внутреннюю полость тушки начинить тертой редькой, ломтиками сала и кусочками имбиря.

Тушку полить соевым соусом, обмазать сметаной и в сильно нагретой жаровне обжарить до образования корочки.

Затем поместить жаровню с тушкой гуся в духовой шкаф и держать 2–3 часа в умеренном жару, поливая вытопившимся соком.

Гусь с осенним салатом

Ингредиенты:

1 тушка гуся, 200 г сливок, 100 г толченых орехов (любых), 1 ч. л. сушеной полыни, 50 г растительного масла, листья салата, чеснок, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления:

Кусочки гуся посыпать солью, перцем, чесноком и полынью, обжарить на растительном масле.

Затем переложить на решетку в духовке и обжаривать еще 20 минут при температуре 200 °С. Кусочки салата разложить на тарелке.

Сливки смешать с растительным маслом, орехами, посолить и поперчить.

На салат выложить мясо гуся и полить соусом.

Капустный гусь

Ингредиенты:

1 гусь, 1 ст. л. муки, 1 кочан красной или белой капусты, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, уксус, соль.

Способ приготовления:

Гуся очистить от пера и внутренностей, обтереть мукой, опалить, хорошо промыть, заправить, посолить внутри, сложить на противень и поставить в духовку.

Молодого гуся жарить 40 минут, а старого дольше. Часто поливать.

Кочан красной или белой капусты нашинковать в виде лапши, посыпать немного солью, сбрызнуть слегка уксусом и перетереть руками, чтобы капуста была мягкая; хорошо отжать ее

от сока, сложить в чистую кастрюлю, прибавить гусиного жира или сливочного масла и тушить до полной готовности под крышкой.

Добавить лавровый лист и перец.

Выложить гуся, разрезанного на десять частей.

Гусиные печенки

Ингредиенты:

10 гусиных печенок, 5 ст. л. растительного масла, 5 луковиц, 200 г молока, перец, соль.

Способ приготовления:

Вымочить печень в молоке, выдержать 1 час. Затем жарить на растительном масле не более 10 минут, предварительно посолить и поперчить.

Жареный гусь по-пфальцски

Ингредиенты:

1 гусь, 10 яблок, 1 апельсин, 4 луковицы, 1 ст. л. тмина, 1 ч. л. майорана, имбирь, сахар, соль.

Способ приготовления:

Освободить тушку гуся от лишнего жира, натереть снаружи и внутри смесью из тмина с солью, нафаршировать яблоками, дольками апельсина, солью с майораном (в надрезы). Жарить на противне с маслом и луком, поливая бульоном.

Испечь отдельно 6–8 хороших крупных яблок с имбирем, майораном и сахаром.

Обложить ими гуся и полить его соусом.

Печень в томате

Ингредиенты:

350–400 г гусиной печени, 40–50 г масла сливочного, 1,5 стакана соуса томатного, 4 стакана каши рисовой рассыпчатой, 1/2 стакана тертого сыра (любого), петрушка (рубленная), перец, соль.

Способ приготовления:

Подготовленную печень птицы ошпарить, посолить, поперчить и обжарить с маслом на сковороде. Влить томатный соус и прокипятить 1–2 минуты.

Рассыпчатую (горячую) рисовую кашу смешать с тертым сыром.

Выложить горкой на блюдо или тарелку, сделать в центре

большую воронку и заполнить ее печенью с соусом.

Сверху посыпать мелко нарубленной зеленью.

По краю рисовой горки налить полоской томатный соус.

Гусь с капустой, ветчиной, трюфелями

Ингредиенты:

1 гусь, 100 г ветчины, 5–6 трюфелей, 2 стакана кислой капусты, 10 яблок (мелких), 1/2 ч. л. тмина, 1/2 ч. л. черного перца, соль.

Способ приготовления:

Нафаршировать гуся кислой капустой, мелкими яблоками, ветчиной и трюфелями. Капусту предварительно потушить на масле с тмином и черным перцем и жарить 1 час.

Мандариновый гусь

Ингредиенты:

1 гусь, 20 г жира птицы или 20 г растительного масла, 150 г мандаринов, 150 г красного соуса, 15 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления:

Натереть гуся солью и перцем. Затем обжарить на растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки. Дать остыть.

Жареную тушку разрубить на куски (по 2 куска на порцию), залить соусом с мандариновой цедрой и тушить 10–12 минут.

При подаче порцию положить на блюдо, полить соусом, поверх соуса положить кружочки мандарина (без кожуры).

Для соуса: снять цедру с мандарина или апельсина, нарезать ее тонкой соломкой, прокипятить в воде (1–2 минут), откинуть и добавить цедру в красный соус.

Копченый гусь с картофелем

Ингредиенты:

500 г гуся (копченого), 750 г картофельного пюре, 250 г мясного сока, 25 г сливочного масла, салат или зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления:

Гуся или утку положить в глубокий сотейник, залить небольшим количеством мясного сока, добавить жир и тушить в жарочном шкафу до тех пор, пока птица не станет мягкой. Готовую птицу разделить на порции.

При подаче картофельное пюре положить на блюдо или

тарелку, сбоку положить птицу — по кусочку филе, ножки, полить соком, в котором тушилась птица, и украсить зеленью или салатом.

Гусь с маринованным лучком

Ингредиенты:

1 молодой гусь весом 3–4 кг, 3–4 ст. л. сливочного масла или гусиного сала, 400–450 г нарезанного кольцами репчатого лука, 800–900 г маринованного лука, 10 мелко нарезанных зубчиков чеснока, 6 помидоров (свежих, нарезанных ломтиками), 3 ст. л. мелко нарезанного корня сельдерея, 3 ст. л. мелко нарезанного корня петрушки, 3 стакана сухого белого вина, 2–3 веточки чабера, 2–2,5 ч. л. соли, 1/2 ч. л. свежемолотого черного перца, 1 стакан сухого красного вина, 3 ст. л. коньяка.

Способ приготовления:

Подготовленного гуся обжарить со всех сторон в гусином жире или сливочном масле. Вынуть гуся. Обжарить в жаровне репчатый лук и чеснок. Как только лук и чеснок слегка подрумянятся, положить к ним помидоры, соль, перец (по вкусу), сельдерей, петрушку, чабер, влить сухое белое вино и положить обратно гуся. Накрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне примерно 5 часов, пока гусь не станет совсем мягким.

Вынуть гуся, слить сок, протереть через сито овощи. Сок смешать с протертыми овощами и остудить, чтобы можно было снять лишний жир.

Чтобы гусь не остывал, завернуть его в бумагу, поместить в гусятницу, закрыть крышкой и держать на слабом огне.

Положить на сковороду немного гусиного жира или сливочного масла и подрумянить в нем маринованный лук, помешивая его время от времени, чтобы не пригорел.

Когда лук станет золотистым, добавить сахар и красное сухое вино. Добавить эту смесь в сок.

Перед подачей гуся к столу положить его в горячий соус, в который предварительно добавить и коньяк.

Копченый гусь в тесте

Ингредиенты:

500 г гуся (копченого), 500 г муки ржаной, 25 г сливочного масла, 150 г мясного сока, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления:

Замесить пресное густое тесто из ржаной муки на воде, положить часть его на противень слоем 1/2 см, на него поместить

копченое мясо гуся и закрыть оставшимся тестом ровным слоем так ой же толщины, обровнять тесто и пригладить его. Затем птицу поставить в жарочный шкаф (150–160 ˚С) и запекать в продолжение 1,5–2 часов, регулируя температуру жарочного шкафа.

С готовой птицы снять тесто, разделить ее на порции и подать с тушеной капустой.

Печеночные сосиски

Ингредиенты:

Очищенные свиные кишки, 20 гусиных печенок, 100 г ракового масла, 1/2 стакана сливок, 4 желтка, 1 стакан сухарей, 1/2 стакана красного вина, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления:

Измельчить гусиную печень, всыпать стакан сухарей, влить сливки, раковое масло, красное вино, желток, добавить соль, перец, обжаренный в масле лук. Размешать, наполнить кишки, перевязывая их отрезками по 8–12 см.

Варить в бульоне 1 час, обмыть в холодной воде и обжарить на масле.

Жареный гусь с капустой

Ингредиенты:

1 гусь (весом 3–4 кг), 1 ст. л. соли, 1 ч. л. красного молотого перца, 1/2 ч. л. свежемолотого черного перца, 3 стакана мелко нарезанного репчатого лука, 750 г мясного фарша, 1,5 кг кислой капусты.

Способ приготовления:

Гуся опалить, вырезать из него как можно больше внутреннего жира, вымыть и насухо вытереть.

Натереть солью, черным и красным перцем. Немного внутреннего жира растопить в сотейнике и обжарить в нем лук. Смешать лук с мясным фаршем и нафаршировать им гуся. Зашить гуся.

Положить на противень и поместить в предварительно хорошо нагретую до 180 ˚С духовку на 3 часа или оставить там до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Часто поливать гуся вытапливающимся жиром.

Кислую капусту смешать с вытопленным гусиным жиром и поставить в духовку на 45 минут.

Готового гуся положить на блюдо, вокруг поместить капусту и в таком виде подавать к столу.

Консервы из гуся

Ингредиенты:

1 гусь, 100–125 г соли.

Способ приготовления:

Вынуть весь внутренний жир из тушки и растопить его. Разрезать гуся на четыре части.

Натереть куски гуся со всех сторон толстым слоем соли и положить в кастрюлю.

Оставить гуся, натертого солью, в кастрюле на 4 суток, после чего вынуть его из кастрюли, вымыть, разрезать, положить в жаровню, залить жиром, чтобы куски гуся были полностью покрыты (если гусиного жира будет недостаточно, можно добавить свиного или говяжьего, но ни в коем случае не растительного масла).

Закрыть жаровню крышкой и держать на слабом огне в течение 2–3 часов до тех пор, пока из гусиного окорочка, особенно из толстой части ножки, при прокалывании вилкой не будет вытекать сок розового цвета (сок красного цвета будет означать, что гусь еще не готов).

Дать кускам гуся обсохнуть, положить их в банку или глиняный кувшин.

Процедить через сито жир, в котором варился гусь, и залить им куски гуся так, чтобы все они были хорошо покрыты жиром.

Плотно закрыть банку или кувшин крышкой.

Хранить в сухом и прохладном месте. Такой гусь может сохраняться несколько месяцев.

Перед подачей к столу поставить глиняный кувшин или банку с консервированным гусем на слабо нагретую плиту или в духовку, чтобы жир растопился и куски гуся можно было вынуть из банки.

Разогреть гуся в жире, оставшемся на нем, на слабом огне.

Блюда из зайца

Мясо зайца относится к диетическим продуктам.

Рекомендуется для питания детям и людям, страдающим заболеваниями печени, пищевой аллергией.

Перед тем как приступить к приготовлению блюд из зайчатины, мясо надо разделать и замариновать.

Маринад приготовить следующим образом: 1 стакан уксуса, разбавленного небольшим количеством воды, если он крепок, сварить с 1 столовой ложкой растительного масла, добавить несколько очень тонко нарезанных кружочков моркови и лука, стебельки петрушки и чабреца, 2 измельченных лавровых листика, соль и перец. Поверх тушки укладывают пряности и овощи.

Мясо периодически смачивают маринадом. Зайчатина прекрасно сочетается с мягкими соусами: сметанным, горчичным, томатным.

Заяц, жаренный в сметане

Ингредиенты:

2 кг зайчатины, 100 г копченого сала, 1 ст. л. сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 стакан сметаны, 1 стакан мясного бульона, 1 ч. л. муки, перец, соль.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку зайца промариновать.

Отделить от нее часть — наиболее годную для жаркого спинку с почечной частью и задними ногами (если нужно жаркое побольше) — вынуть ее из маринада, хорошо посушить на полотенце и нашпиговать брусочками сала длиной примерно в 3 см и 1/2 см шириной.

Шпиговать зайца лучше специальной иглой. По желанию можно нашпиговать и дольками чеснока.

Шпиговать нужно копченым салом, без мяса, не вводя его слишком глубоко, чтобы оно могло хорошо прожариться. Уложить тушку в продолговатый противень спинкой вверх, влить две ложки воды и добавить одну ложку сливочного масла. Поставить в не слишком нагретый духовой шкаф, поливать как можно чаще соком со дна противня. Когда заяц зажарится до готовности, снять его с противня, прикрыть и держать в тепле.

Слить с противня масло, в котором жарился заяц. Оставшийся на дне сок разбавить слегка мясным бульоном и прокипятить.

Прибавить перемешанную с мукой сметану и кипятить соус на слабом огне, непрерывно размешивая, чтобы отделить от дна части, приставшие к нему во время жаренья. Процедить соус и полить им уложенное на блюдо жаркое.

По желанию, до сметаны, можно прибавить в соус процеженный уксусный отвар, в котором мариновался заяц.

Заяц по-деревенски

Ингредиенты:

1 тушка зайца, 300–400 г молока, 1 кг репчатого лука, 3–4 дольки яблока, 6–7 ст. л. сметаны, 200 г муки, свиной жир, лавровый лист, душистый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления:

Тушку зайца разрезать на порционные куски, выложить в емкость с холодной водой и начинать процесс вымачивания, для этого необходим о, чтобы вода медленно циркулировала.

Время вымачивания в воде 3 часа. Затем куски отжать, положить в емкость и залить молоком. Вымачивать 2 часа.

Раскалить свиной жир в сковороде, куски зайца обвалять в муке и выложить на сковороду, не солить.

Пока одна сторона зарумянится, нарезаем репчатый лук кольцами, обжаренную сторону переворачиваем и обильно посыпаем луком, закрываем крышкой и обжариваем вторую сторону, обжаренную порцию вместе с жиром и луком выкладываем в гусятницу. Добавляем душистый перец, лавровый лист, немного черного молотого перца, яблоко, сметану. Заливаем кипятком до полного покрытия мяса. Ставим на сильный огонь, доводим до кипения, убавляем огонь, чтобы чуть кипело. За 10 минут до готовности посолить.

Подавать с картофелем, хреном или горчицей.

Заяц с черносливом

Ингредиенты:

1,5 кг зайчатины, 2 красные луковицы, 20 штук чернослива, 750 мл красного вина, 2 ст. л. растительного масла, 100 г бекона (жирного), 1 морковка, 100 г корневого сельдерея, 1 зубчик чеснока, 300 мл куриного бульона, 2 ст. л. рубленой петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Тушку зайца разрубить на восемь кусков вместе с костями. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и вместе с кусками зайчатины и черносливом выложить в эмалированную

или стеклянную посуду.

Влить вино, приправить солью и перцем, перемешать. Оставить мариноваться на ночь в холодильнике.

На следующий день маринад слить, сохранить.

Куски зайчатины, чернослив и лук обсушить на бумажном полотенце. Чернослив также сохранить. В большой кастрюле разогреть масло и порциями обжаривать куски мяса, вынимая уже обжаренные шумовкой. Морковь и бекон нарезать мелкими кубиками, сельдерей и чеснок измельчить.

Когда мясо будет обжарено, сложить в кастрюлю лук, бекон, морковь, сельдерей и чеснок; обжарить на среднем огне до золотистого цвета. Добавить оставшийся маринад и бульон, довести до кипения. Убавить огонь и положить в кастрюлю зайчатину.

Накрыть крышкой и тушить 1 час на слабом огне, пока мясо не станет мягким. За 20 минут до окончания добавить чернослив. Приправить солью и перцем по вкусу.

Перед подачей посыпать петрушкой.

Заяц в томате

Ингредиенты:

2 кг зайчатины, 1 ст. л. топленого сала, 3 головки репчатого лука, 100 г свиного сала, 2 стакана мясного бульона, 1 ч. л. молотого красного перца (сладкого), 1 ст. л. томатной пасты, соль.

Способ приготовления:

Очистить зайца, разрубить на куски и положить в маринад.

Обжарить слегка на сковороде в топленом сале нарезанный кольцами лук и вареное свиное сало, предварительно нарезанное кусочками в 1 см.

Вынуть зайца из маринада, дать хорошенько стечь уксусу, уложить в неглубокую кастрюлю и подрумянить. Затем положить в кастрюлю молотый красный перец (сладкий), томат-пюре, разбавленное процеженное через сито уксусным отваром, в котором мариновался заяц, посолить по вкусу и, прибавляя понемногу воду или мясной бульон, варить еще 1,5 часа, пока мясо не станет мягким.

Заяц, жаренный со смородиной

Ингредиенты:

2 кг зайчатины, 50 г моркови, 1 луковица, 200 г сала (шпик), 120 г яблок, 500 мл сметаны, 60 г сливочного масла, 100 г

свиного жира, 50 г уксуса, 80 г гусиной печени, 40 г желе из красной смородины, 1 кг картофельного пюре, 500 г краснокочанной капусты, сахар, перец, соль.

Способ приготовления:

Тушку зайца потрошат, режут кусками, седло и ножки шпигуют салом и жарят в горячем жарочном шкафу вместе с спассерованными на сливочном масле морковью и луком. Сначала вынимают седло, ножки дойдут до готовности немного позже.

Готовят соус: несколько ложек оставшегося после жаренья бульона вливают в сковороду, добавляют сметану, кипятят, приправляют, добавляют лимонный сок и процеживают. Мелко нашинкованную краснокочанную капусту, нарезанные и обжаренные лук и морковь, очищенные и нарезанные четвертинками яблоки без сердцевин и гусиную печень тушат в небольшом количестве бульона с добавлением соли, перца, уксуса.

Затем вводят желе из красной смородины, а также немного сахара.

При подаче мясо слегка смазывают соусом.

Отдельно подают тушеную капусту, картофельное пюре и остаток соуса.

Заяц, тушенный в сметане

Ингредиенты:

1,5 кг зайчатины, 100 г сала (шпик), 2 стакана мясного бульона, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, 250 г тушеной свеклы, перец, соль.

Для маринада: 1 л воды, 1 стакан уксуса 6 %-ный, 2 морковки, 2 корня петрушки (измельченного), лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления:

Подготовленную тушку зайца зачистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть. Отделить задние ножки и спинку, сложить их в кастрюлю, залить холодной водой и поставить в холодильник на 3–5 часов.

Вымоченное мясо вынуть из холодильника, воду слить и залить маринад. Снова поставить в холодильник на сутки. Если заяц очень молодой, его можно не мариновать.

Куски зайца вынуть из маринада, обсушить и нашпиговать шпиком. Посыпать солью, перцем, обмазать сметаной и обжарить в духовке обычным способом до полуготовности.

Разрубить зайца на куски, сложить их в глубокую сковороду

или кастрюлю, залить бульоном, добавить сметану, сок, оставшийся от жарки, накрыть крышкой и тушить при слабом кипении до готовности.

На сковороде приготовить мучную пассеровку, залить ее бульоном, в котором тушился заяц, и прокипятить 1–2 минуты. Вылить соус в сковороду или кастрюлю с кусками зайчатины и довести до кипения.

Выложить куски зайца на блюдо, обложить тушеной свеклой (отварной фасолью), залить соусом.

Зайца можно тушить и с яблоками. Для этого в кастрюлю кладут сначала нарезанные яблоки, на них куски жареной зайчатины, сверху снова яблоки, далее, как описано выше.

Заяц с горчичным соусом

Ингредиенты:

500 г зайчатины, 80 г сала (шпик), 5 ст. л. горчицы, 1 луковица, 50 г печени зайца, 15 г 3 %-ного уксуса, 50 г красного вина, укроп, майоран, перец, соль.

Способ приготовления:

Сало (шпик), лук, печень зайца мелко нарезают, кладут в глиняную посуду, добавляют уксус, горчицу, соль, черный перец, укроп, ставят на слабый огонь и варят 2 часа, следя, чтобы не пригорело.

При необходимости добавляют немного подогретого красного вина или уксуса, чтобы соус оставался жидким. Через час после того, как соус начали варить, ставят жарить зайца в жаровне с большим количеством свиного жира, накрыв его пропитанной жиром бумагой. В глубокое блюдо выливают соус и сверху кладут тушку зайца.

Заяц, тушенный в горшочке

Ингредиенты:

600 г зайчатины, 1,5 стакана риса или гречневой крупы, 1,5 стакана сметаны, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. топленого сала, тесто, 4 луковицы, перец горошком горький и душистый, соль.

Способ приготовления:

Тушку молодого зайца очистить от пленок и сухожилий, помыть, нарубить на куски по 2–3 на порцию, посолить и положить в глиняные горшочки.

Добавить мелко нарезанный поджаренный лук, душистый и горький перец горошком, сметану и довести до кипения.

Затем горшочек накрыть крышкой, щели между горшком и

крышкой замазать простым тестом и поместить в духовку на 1–1,5 часа.

Когда блюдо готово, снять тесто, освободить горшочек от крышки, поставить на плоскую тарелку и подать к столу.

На гарнир хорошо подойдет рассыпчатая рисовая или гречневая каша.

Заяц по-охотничьи

Ингредиенты:

1 кг зайчатины, 3 луковицы, 1 морковка (средней величины), 500 мл красного вина, 1 ч. л. коньяка, 1 лавровый лист, 10 горошин перца, 1 ст. л. томатной пасты, 100 г растительного масла,

100 г сливочного масла, 14 ст. л. оливкового масла, 120 г копченой корейки, 300 г грибов (любых), 500 мл бульона из костей зайца или воды, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. муки, половина 1 заячьей печени, 1/2 стакана крови зайца, 1 ч. л. лимонного сока, сельдерей, петрушка, соль.

Способ приготовления:

Мясо нарезать порционными кусками, сложить в эмалированную кастрюлю вместе со специями (немного соли, перец горошком, лавровый лист), добавить коньяк, оливковое масло, нарезанный ломтиками лук и мелко нарезанные коренья.

Тщательно все перемешать и мариновать в течение 5–6 часов.

В отдельной кастрюле обжарить нарезанную ломтиками корейку, положить в нее маринованное мясо (вместе с приправами) и обжарить на сильном огне, все время помешивая, затем добавить муку, вино и уксус, нарезанную ломтиками печень и взбитую кровь, залить бульоном или кипятком, накрыть кастрюлю и варить при слабом кипении.

Немного лука припустить в сливочном масле, добавить немного растительного масла и соуса от мяса.

Очищенные и промытые маленькие круглые грибы нарезать пополам или на четыре части, ошпарить соленым кипятком, откинуть на сито и потушить отдельно, добавив лимонный сок, кусочек сливочного масла и немного соуса.

Готовое мясо выложить по краям блюда, а на середину — грибы вместе с луком, политые процеженным соусом.

Заяц, жаренный с овощами

Ингредиенты:

1 кг зайчатины, 100 мл растительного масла, 400 г

картофеля, 200 г зеленого горошка, 3 луковицы, 200 г моркови, 200 г грибов (любых), 200 г сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. муки, 1 стакан молока, 1 стакан красного вина, корни сельдерея и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления:

Очищенное от пленок мясо обсушить кухонной салфеткой, посолить, поперчить.

Положить на противень с разогретым растительным маслом, подрумянить мясо со всех сторон.

Сложить в кастрюлю вместе с нарезанными ломтиками белыми кореньями, луком, влить стакан воды и поставить в духовку на 50 минут.

Готовое жаркое переложить в другую посуду, а в оставшийся сок влить смешанное с мукой вино, прокипятить 10 минут, добавить сметану и процедить.

Очищенный картофель отварить и приготовить пюре с горячим молоком и сливочным маслом.

Нарезанные небольшими кубиками грибы припустить в сливочном масле до готовности.

Зеленый горошек отварить и припустить отдельно в масле.

Морковь отварить и также припустить в масле. Жаркое нарезать ломтиками, выложить на блюдо, полить немного соусом.

Гарнировать картофельным пюре, припущенными овощами и грибами. Соус подавать отдельно в соуснике.

Заяц с грибами и сметаной

Ингредиенты:

1 кг зайчатины, 1 ч. л. красного молотого перца, 2,5 ст. л. сметаны, 1 луковица, 2 ст. л. муки, 400 г грибов (любых), 300 г картофеля, 175 г сливочного масла, 1 л бульона из костей зайца, порошок мускатного ореха на кончике ножа, мелко нарезанная зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо нарезать равными кусками, посолить и слегка обжарить на сливочном масле вместе с мелко нарезанным луком и мукой (1 ст. л.), следя, чтобы мука не пожелтела.

Добавить красный перец, влить бульон или теплую воду и варить 45–50 минут. Когда мясо почти готово, положить нарезанные и припущенные грибы, сметану и зелень укропа и варить до готовности.

Приготовить картофельные пирожки: сварить картофель, протереть через сито, добавить муку (1 столовую ложку), порошок мускатного ореха, немного сливочного масла, 1 яйцо целиком и

белок от другого яйца, посолить, тщательно все смешать, сформовать небольшие пирожки, уложить их в смазанную маслом форму, смазать пирожки желтком и испечь в горячей духовке. Подавать зайца в соусе горячим, с картофельными пирожками на гарнир.

Жареное седло зайца

Ингредиенты:

1 кг зайчатины, 100 г свиного шпика, 30 г жира (для жарки), 25 г сливочного масла, 50 г муки, уксус, перец, соль.

Способ приготовления:

С тушки снять шкуру, распотрошить ее и хорошо промыть. Затем отделить передние ноги, окорока, отрубить грудинку и переднюю часть туловища по пятое-шестое ребро.

Оставшуюся заднюю часть (седло) заливают слабым раствором уксуса и маринуют 20–30 минут.

Затем седло обсушивают, шпигуют брусочками свиного шпика и жарят на сковороде с жиром. Обжаренный кусок кладут в кастрюлю, заливают бульоном, полученным от варки лопаток и окорочков зайца, проваривают в течение 20–30 минут, после чего седло вынимают, а в бульон вводят сливочное масло, смешанное с пшеничной мукой, проваривают и получают соус.

Готовое седло разрезают на кусочки и поливают соусом.

На гарнир дается жареный картофель.

Зайчик овощной

Ингредиенты:

1,5 кг зайчатины, 4 ст. л. масла, 4–5 картофелин, 1 кабачок, 1 баклажан, 2 помидора, 100 мл красного вина, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1/2 корня сельдерея, 4 луковицы, чеснок, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления:

Зайца замариновать, как указано выше. Затем обсушить его полотенцем, нарубить кусками, обжарить до золотистого цвета.

Поджаренные куски переложить в кастрюлю, добавить жареные лук, морковь, нарезанные кружочками петрушку и сельдерей, влить немного бульона, 1/2 стакана сухого красного вина. Добавить помидоры, лавровый лист, душистый перец и тушить в духовке 35–40 минут.

В конце тушения заправить по вкусу сахаром, солью, чесноком, уксусом и дать вскипеть.

При подаче на стол мясо выложить на тарелку, сбоку уложить

нарезанные и обжаренные картофель, кабачки и баклажаны, залить все соусом, в котором тушился заяц, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Заяц с чесночным соусом

Ингредиенты:

1 кг зайчатины, 200–300 г шпика, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1/2 стакана 3 %-го винного уксуса, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца, чабрец.

Способ приготовления:

Сало-шпик, лук, чеснок и печень зайца мелко нарезать и положить в посуду. Добавить уксус, соль, черный перец, чабрец. Поставить на слабый огонь и варить 2 часа.

Следить, чтобы не пригорело. Если необходимо, добавить немного красного вина или уксуса, чтобы соус оставался жидким. Через час после того, как начал вариться соус, поставить жарить зайца, опустив его в жаровню с большим количеством свиного жира.

Когда заяц будет готов, выложить его в глубокое блюдо и сверху полить приготовленным соусом.

Заяц со сливочно-шалфейным соусом

Ингредиенты:

1 кг зайчатины, 100 г свиного шпика, 30 г жира (для жарки), 25 г сливочного масла, 50 г муки, 1 стакан сливок, 1 стакан мясного бульона, 4 веточки свежего шалфея, уксус, перец, соль.

Способ приготовления:

Разделать тушку на небольшие куски.

Куски залить слабым раствором уксуса и мариновать 20–30 минут. Затем куски обсушить, нашпиговать брусочками свиного шпика и жарить на сковороде с жиром.

Когда мясо зажарится до готовности, снять его с противня, прикрыть и держать в тепле.

Слить с противня масло, в котором жарился заяц. Оставшийся на дне сок слегка разбавить мясным бульоном и прокипятить.

Прибавить перемешанные с мукой сливки, веточки шалфея и кипятить соус на слабом огне, непрерывно размешивая.

Процедить соус и полить им уложенное на блюдо жаркое.

По желанию в соус можно прибавить 5–7 ягод можжевельника и 5–7 зерен черного перца.

Рагу из зайца

Ингредиенты:

1,5 кг зайчатины, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 стакан сухого красного вина, 1 ст. л. муки, 2–3 ломтика лимона, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, 1 луковица, 1 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления:

Передние лапы, шею, бедра, а также печень и сердце нарезать небольшими кусками.

Залить 1 стаканом холодной воды, добавить лимон, лавровый лист, несколько горошин перца, варить около 30 минут без соли.

В другой посуде пережарить на сливочном масле мелко нарезанный лук вместе с мелко нарезанным свиным салом, влить красное сухое вино и добавить сахар.

Тушить около 20 минут, затем выложить все в кастрюлю, где варились куски мяса. Добавить для загустения обжаренной муки и тушить еще около 30 минут.

Заяц с сыром

Ингредиенты:

1,5 кг зайчатины, 50 г жира, 4 луковицы, 500 г капусты, 4–5 картофелин, 300–400 г сметанного соуса, 100 г сыра (любого), перец, соль.

Способ приготовления:

Выпотрошенную и вымытую тушку замариновать. Спустя 10–12 часов обсушить, разрубить на куски, посыпать солью и перцем, обжарить на жире. Мясо уложить в керамические горшочки, засыпать тертым сыром, шинкованным луком, покрыть листьями капусты, сверху положить сырой картофель, нарезанный кубиками, залить сметанным соусом. Закрыть горшочки крышками и поставить в духовку 150–160 °С, примерно на 30 минут. Подавать в горшочках.

Заяц с картофелем

Ингредиенты:

1,5 кг зайчатины, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 1/2 кг картофеля, 2 ст. л. томатного пюре, 150 г шпика, 1 луковица, 2 морковки, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, зелень и корень петрушки, соль.

Способ приготовления:

Зайца вымочить в воде. Очистить мясо от сухожилий и

пленок, на 2 часа положить в молоко.

Разрубить на небольшие куски, посолить, обжарить в топленом масле на сковороде. После зарумянивания посыпать пшеничной мукой.

Обжаренное мясо положить в кастрюлю, прибавить томатное пюре, мелко нарезанный несоленый шпик.

В кастрюлю налить 2 стакана горячей воды (можно бульона), накрыть крышкой и поставить тушить на небольшой огонь в течение 1 часа. Затем зайчатину переложить в другую кастрюлю. Добавить масло, сало, лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком и картофель дольками.

Обсыпать поджаренными кореньями и залить процеженным соусом, получившимся при тушении.

Поставить на огонь и тушить еще полчаса.

Гуляш из зайца и потрохов

Ингредиенты:

2 кг передней части зайца с потрохами и лопатками, 150 г сосисок или колбасы, 2 ст. л. жира, 1 ст. л. муки, 150 г сметаны, 1 ч. л. мелко нарезанной зелени, несколько зерен можжевельника, соль.

Способ приготовления:

Переднюю часть разделанного и замаринованного зайца тщательно подготовить, ополоснуть, порубить на небольшие куски.

Легкие, сердце, печень тщательно обмыть и нарезать полосками.

Разогреть жир в широкой кастрюле, подрумянить на нем мясо и потроха. Добавить нарезанные толстыми кружками сосиски или нарезанную кубиками колбасу и кольца подрумяненного лука.

Влить 1 стакан воды, добавить соль и растолченные зерна можжевельника. Тушить на слабом огне в закрытой кастрюле до готовности.

Под конец тушения влить размешанную с мукой сметану, вскипятить и добавить соль.

Жаркое из зайца

Ингредиенты:

1,5 кг зайчатины, 3 ст. л. уксуса, 2 морковки, 1 корень пастернака, 1 корень сельдерея, 2 лавровых листа, 1 луковица, 10–15 горошин черного перца, соль.

Способ приготовления:

Мясо вымочить в течение ночи в холодной воде, затем 2 часа выдержать в растворе уксуса. Разрезать на порции, обжарить в жире.

После этого сложить в кастрюлю, посолить, положить перец, лавровый лист, лук, морковь, коренья, снова поставить на огонь.

Готовым мясо считается тогда, когда оно свободно отделяется от костей. Подавать с квашеной капустой, солеными огурцами, помидорами, картошкой, зеленым горошком.

Заяц с грибами

Ингредиенты:

300–500 г мяса зайца, 2 ст. л. свиного жира, 100 г сала-шпик или ветчины, 1,5 стакана сухого красного вина, 200 г сухих белых грибов, 3 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. л. томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления:

Седло зайца разрезать на куски, положить в жаровню, подрумянивать в свином или гусином жире на сильном огне. Обжарить в керамической посуде лук, чеснок, сало или ветчину. Добавить сухое красное вино. После того как вино немного выкипит, влить коричневый мясной или куриный бульон, положить томатную пасту либо 6 мягких помидоров и предварительно замоченные сухие белые грибы.

Положить в кастрюлю куски зайца, накрыть крышкой и держать на слабом огне в течение 2–3 часов, пока заяц не станет мягким.

К этому времени соус должен быть достаточно густым; однако, если соус все еще жидкий, вылить его в широкую кастрюлю и, не давая зайцу в жаровне остыть, поставить на несколько минут на сильный огонь, чтобы часть соуса выкипела и он загустел.

Паштет из зайца с зеленью

Ингредиенты:

800 г зайчатины, 100 г свиного сала (свежего), 2 морковки, 2 луковицы, 1 яйцо, сельдерей, петрушка, мускатный орех, майоран, ягоды можжевельника, перец, соль.

Способ приготовления:

Мясо вместе с кореньями тушить до полуготовности, затем пропустить через мясорубку, добавить спассерованный лук, яйцо, толченые ягоды можжевельника, молотые пряности и соль. Все хорошо растереть.

Если масса густая, влить немного овощного бульона.

Дно формы для паштета выложить тонко нарезанными кусочками сала. На него положить подготовленную массу, а сверху опять тонко нарезанные кусочки сала и жарить все это в духовке 30 минут. Паштет выложить на овальное блюдо, вокруг положить бруснику, клюкву.

Паштет из заячьих потрохов и грудки

Ингредиенты:

300 г заячьей грудки и потрохов, 200 г шпика, 200 г свиной печени, 3 яйца, 2 ломтик а белого хлеба, 1 луковица, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца, 2–3 сушеных гриба (любых), 1 ст. л. свиного смальца, мускатный орех, панировочные сухари, перец, соль.

Способ приготовления:

Подготовленное мясо залить небольшим количеством воды и вместе с отваренными и нарезанными грибами, луком, лавровым листом и несколькими горошинами черного перца тушить под крышкой до тех пор, пока мясо не станет мягким. В конце тушения прибавить заячьи потроха и свиную печень. Когда мясо станет совсем мягким, удалить из него все кости.

Ломтики белого хлеба размягчить в образовавшемся от тушения соусе. Мясо нарезать на куски. Хлеб отжать. Мясо, хлеб, лук пропустить 2–3 раза через мясорубку. В этот фарш добавить яйца, соль и перец по вкусу, щепотку мускатного ореха и полученный при тушении соус. Все хорошо перемешать.

Форму смазать смальцем, посыпать сухарями, шпик нарезать полосками и выложить ими дно формы, затем заполнить форму приготовленным фаршем и поставить в духовку.

Выпекать при умеренной температуре до тех пор, пока на поверхности не появится жир.

Форму с готовым паштетом вынуть из духовки, дать остыть, осторожно выложить паштет из формы, нарезать тонкими ломтиками и подать в холодном виде.

Суп-пюре из зайца

Ингредиенты:

1 тушка зайца, 50 г сливочного масла, 2 л овощного бульона, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 50 мл сливок, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления:

Зайчатину положить в кастрюлю, залить бульоном и сварить

до готовности. Добавить остальные ингредиенты и превратить в пюре в кухонном комбайне.

Суп-пюре разлить по тарелкам и посыпать зеленью.

Заяц по-французски

Ингредиенты:

300–500 г мяса, 50–100 г свиного сала, 3/4 стакана белого вина, 50 г растительного масла, 150 г лука-шалота, 120 мл сливок, 2 ст. л. острой горчицы, 3–4 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления:

Из спинной части зайца вырезать филе продолговатой формы и достаточной толщины. Нашпиговать каждый кусочек филе небольшими ломтиками сала; посолить и поперчить по вкусу и жарить в течение 25–30 минут в растительном масле. Лук-шалот очистить и нарезать на четвертинки, чеснок измельчить, залить вином и потушить. Мясо залить соусом, постепенно вводя горчицу и сливки.

Все хорошенько перемешать. Подавать с жареным хлебом.

Потроха в томате

Ингредиенты:

800 г заячьих потрохов (печень, сердце, ребрышки, шея, лопатки), 100 г копченого шпика, 3 луковицы, 3 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. пшеничной муки, 2–3 ягоды можжевельника, лавровый лист, укроп, перец, 10 мл сливок, соль.

Способ приготовления:

Шпик мелко нарезать, обжарить с мелкорубленым луком, добавить заячьи потроха, нарезанные небольшими кусочками, а также шею, лопатки, ребрышки и продолжать обжаривание. Переложить в казанок, влить немного кипятка, довести до кипения, снять пену.

Добавить томатную пасту, лавровый лист, соль, перец, ягоды и тушить при умеренной температуре до готовности. В мясо влить прожаренную и разведенную сливками муку, перемешать, проварить и снять с огня.

На гарнир можно подать картофель.